

Kirschtaschen – schnell und einfach



Zubereitung: 15 min
Backzeit: 15 min
Zeit insgesamt: 30 min

Zutaten für 10 Stück:

1 Rolle Blätterteig, Kühlregal
200 g Sauerkirschen (aus dem Glas)
200 ml Kirschsafft
15 g Speisestärke
1 kleine Prise Salz
1 Prise gemahlene Vanille
15 g Vanillezucker

Zubereitung:

Zuerst kümmern wir uns um die Kirschfüllung. Hierfür den Kirschsafft zusammen mit der Speisestärke, dem Salz, der Vanille und dem Vanillezucker in einen Topf geben. Mit einem Schneebesen alles glattrühren. Unter ständigem Rühren die Masse aufkochen lassen. Sobald es kocht, den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen leicht unterrühren. Die Kirschfüllung sollte nun ein paar Minuten abkühlen. Dabei gelegentlich umrühren, damit keine Haut entsteht.

Ein Backblech mit Backpapier auskleiden. Den Backofen auf 200 °C Heißluft oder 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Diesen nun mit einem Messer in 10 gleich große Rechtecke schneiden. In 5 Rechtecken ein paar Schlitzte mit einem Messer schneiden. Auf die anderen Rechtecke die lauwarme Kirschfüllung geben und dabei überall einen kleinen Rand frei lassen. Die Deckel mit den Schlitzten auf die Kirschfüllung legen. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken, sodass sie beim Backen nicht aufgehen können. Alle Kirschtaschen nun auf das Backblech legen und bei mittlerer Schiene etwa 15 bis 17 min backen bis sie goldgelb sind.

Die Kirschtaschen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Noch leicht warm mit etwas Zucker oder Puderzucker bestreuen.

In einer luftdichten Dose verschlossen schmecken sie auch am zweiten Tag noch gut.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit! Eure Sarah ♥