

Kirschtaschen

Zutaten (für sechs Stück):

- Blätterteig aus dem Kühlregal (gerollt) 25x42
- 1 Glas Kirschen
- 3 Pk. Vanillezucker
- 1x Puddingpulver Vanille
- 1 Ei
- Puderzucker



Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und in Quadrate schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Kirschen abschütten und den Saft auffangen. Nun die Kirschen mit einem Teil des Saftes in einen Kessel geben und mit dem Vanillezucker verrühren. Den Topf erhitzen. In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit einer kleinen Menge Kirschsäfte (den Rest des Saftes verwerfen) lösen. Wenn die Kirschmasse kocht, das Kirschsäfte-Puddingpulver-Gemisch in den Topf geben, sofort umrühren und den Herd ausschalten. Gegebenenfalls den Topf von der Platte nehmen und weiter rühren, da die Masse sofort andickt. Nun die Masse nach eigenem Ermessen auf die Blätterteig-Quadrate (jedoch nur auf einer Hälfte) verteilen und zu einem Dreieck einschlagen. Die Kanten leicht andrücken.

Jetzt die Kirschtaschen noch kurz mit Eigelb einpinseln und dann ab in den Backofen für ca. 20-25 min. Danach dann die warmen Kirschtaschen noch mit Puderzucker betreuen – fertig.