Kirschteilchen



Zutaten Hefeteig

- 1 Rolle frischer Hefeteig aus dem Kühlregal (500g)

Zutaten Füllung

- 150 g Sauerkirschen
- 125 ml Kirschsaft
- 1 EL Zucker
- 1 gute Prise Zimt
- 1 TL Speisestärke

Außerdem

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1 EL Milch zum Verquirlen
- 1 EL Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Für die Kirschgrütze: 150 g Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den aufgefangenen Kirschsaft mit Zucker und Zimt in einem Topf aufkochen lassen.
- Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unter ständigen rühren einmal kurz aufkochen, zum Schluss die Sauerkirschen unterheben und abkühlen lassen.
- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Hefeteig aufrollen, in sechs gleich große Stücke schneiden und jedes Quadrat mit einem Nudelholz ein paar Zentimeter größer ausrollen.
- Auf jedes Quadrate oben rechts einen Teelöffel Kirschgrütze setzen.
- Unterhalb der Füllung und rechts oberhalb der Füllung den Teig in regelmäßigen Abständen mit 4 – 5 Schnitten versehen.
- Das nicht geschnittene Teigstück über die Kirschgrütze klappen und die Ränder leicht andrücken.
- Nun die eingeschnittenen Teigstreifen abwechselnd über den eingeklappten Teig zu einem Teiggitter flechten, dabei die Teigenden zum Schluss ebenfalls andrücken. (Siehe Foto unten!)
- Die Kirschteilchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit genügend Abstand zueinander setzen und 15 Minuten gehen lassen.
- Eigelb mit einem Esslöffel Milch verquirlen, die Kirschteilchen damit bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180° C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Kirschteilchen etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Portionsgröße: 6 Kirschteilchen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©