

Rezept Kirschplunder

Diese Kirschtaschen sind eine gelungene Abwechslung, wenn man nicht immer „nur“ Apfeltaschen servieren will.

Zutaten:

Hefeteig:

500 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe

1/8 l Milch

1 Ei

60 g Zucker

„Ziehbutter“:

180 g Butter

20 g Mehl

Zubereitung:

Zunächst die Ziehbutter herstellen, in dem man die Butter mit dem Mehl ordentlich verknetet.

Die Ziehbutter anschließend im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Hefeteig sollten die Zutaten alle Zimmertemperatur haben. Das Mehl mit der Hefe mischen und die Milch, den Zucker sowie das Ei nacheinander langsam untermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Hefeteig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen

Die Butter ebenfalls zu einem Rechteck formen, eventuell kurz mit dem Nudelholz flach rollen. Die Butter sollte nun etwa 1/3 der Größe des Hefeteiges haben.

Die Butter auf den Hefeteig legen und diesen so einklappen, so dass die Butter vollständig bedeckt ist. Den Teig mit dem Nudelholz erneut ausrollen und dreimal zusammenfalten (ähnlich wie bei einem Brief). Dieser Vorgang wird nun noch zweimal wiederholt. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.

Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Diesen in einen Kochtopf geben, die Speisestärke sowie den Zucker unterrühren und aufkochen lassen.

Die Kirschen hineingeben vorsichtig vermengen, erneut kurz aufkochen lassen.

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Aus dem Teig kleine Rechtecke für die Kirschplunder ausschneiden, ca. 6 auf 6 cm groß sollten sie sein.

Anschließend die Kirschfüllung in die Mitte eines jeden Rechtecks geben und von den Ecken her hochschlagen, so dass daraus ein Kirschplunder entsteht.

Auf das Backblech legen und ca. 15 min backen lassen.

Die Kirschplunder können nach Belieben entweder mit Puderzucker bestäubt werden oder „pur“ serviert werden.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten