



Kirsch-Mandel-Taschen

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Milch	500 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	150 g
Weizenmehl, Type 405	625 g
Salz	
Butter	100 g
Eier	2 St.
Kirschen, frisch	750 g
Vanillepuddingpulver	65 g
Mandeln, gehobelt	40 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf 250 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe hineinbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. In einer Schüssel Mehl, 85 g Zucker, Salz, weiche Butter und 1 Ei mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen.
2. Kirschen in ein Sieb abgießen, dabei Saft auffangen. In einem Topf 250 ml Saft mit 150 ml Milch aufkochen. Übrige Milch mit restlichem Zucker und Vanillepuddingpulver anrühren, in die kochende Kirschmilch geben und unter Rühren ca. 1 Min. kochen, dann vom Herd nehmen. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. In einer Pfanne Mandelblättchen fettfrei auf mittlerer Stufe ca. 3–4 Min. rösten. Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl in 10 Portionen teilen. Jeweils zu einem Quadrat (ca. 15 x 15 cm) ausrollen. Etwas Kirscheis, Kirschen und Mandelblättchen mittig daraufgeben und die Ecken darüber zur Mitte falten, leicht zusammendrücken.
4. Taschen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen und nochmals ca. 10 Min. gehen lassen. Das letzte Ei trennen, Eigelb leicht verquirlen und Teigoberfläche damit bepinseln. Im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Nach ca. 10 Min. die Bleche im Ofen tauschen. Kirsch-Mandel-Taschen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Tipp: Wer keine Umluftfunktion im Ofen hat, backt die Bleche nacheinander bei 180 °C Ober- und Unterhitze.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	486 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	13 g