Kirschtaschen aus der Heißluftfritteuse

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Sauerkirschen im Glas	350 g
Blätterteig	275 g
Eigelb	1 St.
Milch	1 EL
Speisestärke	2 TL
Zucker	40 g
Paniermehl	2 EL
Mandeln, gehobelt	25 g
Puderzucker	2 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

Sieb, Küchenkrepp, Backpapier, Heißluftfritteuse

1. In einem Sieb Kirschen abtropfen lassen. Blätterteig ausbreiten und der Länge nach halbieren. 2 Stücke Backpapier auf Frittierkorbgröße zuschneiden. Eigelb mit Milch verquirlen.

2. Ein Teigstück auf ein Backpapier legen. In einer Schüssel Kirschen, Speisestärke und Zucker mischen. 1 TL Paniermehl auf die untere Hälfte des Teigstückes streuen, einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Hälfte der Kirschen auf die bestreute Teigfläche häufen, mit 1 TL Paniermehl bestreuen, Rand rundherum mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Freie Teigfläche über die Kirschen legen und den Rand rundherum mit einer Gabel zusammendrücken. Frittierkorb mit der Kirschtasche bestücken, bei 175 °C 8 Min. backen.

3. Teigtasche vorsichtig wenden, mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Bei 175 °C weitere 8 Min. backen. Mit 1 TL Puderzucker bestäuben.

4. Aus den restlichen Zutaten eine weitere Kirschtasche backen.

Guten Appetit!

Kirschtaschen lauwarm mit steifgeschlagener Sahne mit etwas Zimtzucker servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	433 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g