

Kirschtaschen



Hallo,

heute präsentieren wir euch ein richtig leckeres Dessert: unsere Kirschtaschen. Die leckeren Teilchen lassen sich super vorbereiten und sind warm serviert ein echtes Highlight.

Teilchen vom Grill? Ja klar und es geht tatsächlich überraschend einfach. Mit wenigen Zutaten und geringem Aufwand ist diese kleine Köstlichkeit zubereitet. Und auf dem Grill ist es später in indirekter Hitze ein Selbstläufer. Alles was ihr dafür braucht ist folgendes:

Zutaten für 4 Personen:

- 1x fertig Blätterteig
- 1 Glas Kirschen
- 3x Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- 2 EL Schoko-Raspel
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Rum oder Rum Aroma
- 1x Marzipan



Die Kirschen zum Abtropfen in ein Sieb schütten und dabei 200ml des Saftes auffangen.

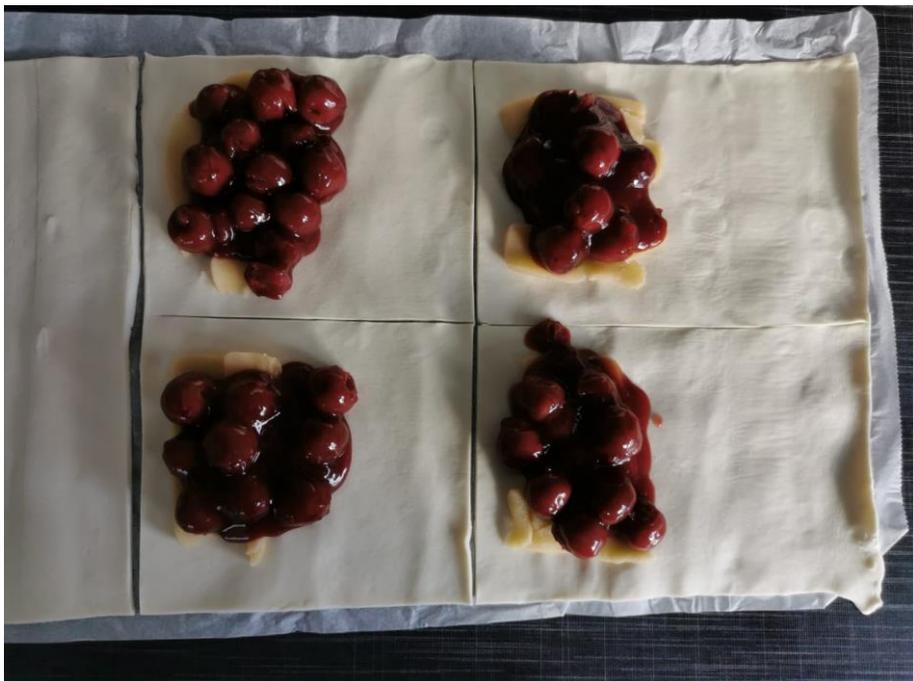
Zuerst gibt man nun 100ml des Kirschsafte mit dem Zucker, Rum, Schokoraspeln und dem Päckchen Vanillzucker in einen Topf und kocht das Ganze auf. Die restlichen 100ml des Kirschsafte werden mit der Speisestärke verrührt, bis die Speisestärke sich aufgelöst hat. Danach gibt man den Saft mit der Speisestärke zum anderen Saft in den Topf und kocht alles unter ständigem Rühren auf, bis es schön andickt. Zu guter letzt kommen noch die Kirschen aus dem Sieb hinzu und lässt alles abkühlen.

Leere Vanilleschote weg werfen?

Auf gar keinen Fall. Wenn ihr die leere Vanilleschote zusammen mit Zucker in ein Glas mit Deckel gebt, dann erhaltet leckeren Vanillezucker. Oder man gibt die Schoten zusammen mit Tee in eine Tasse, so erhaltet ihr Tee mit tollem Vanillearoma.



In der Zwischenzeit rollt man den Blätterteig aus und schneidet vier gleich große Stücke. Eine Hälfte der Blätterteigstücke werden nun mit dem Marzipan belegt



Und danach werden auf dem Marzipan 2-3 EL Kirschen verteilt.

Nun schlägt man die freie Seite des Blätterteigs über die belegte Seite und drückt die Ränder mit einer Gabel zusammen. Dann die Teilchen noch mit etwas Eigelb verstreichen, so die Kirschtaschen eine schöne, goldbraune Farbe bekommen.



Wenn ihr den Grill auf 200-220 Grad vorgeheizt habt, legt ihr die Teilchen einfach mit einem Stück Backpapier in die indirekte Seite auf den Grill. Nach ca. 10 Minuten sollte man die Position der Blätterteigtaschen um ein paar Zentimeter verschieben damit sich die Hitzepunkte vom Rost ein bisschen ändern.



Nach ca. 20 Minuten sollten eure Kirschtaschen dann fertig sein. Mit etwas Puderzucker, Sahne und Eis serviert ist es ein köstliches Dessert, mit dem ihr eure Gäste begeistern werdet.



Wenn euch nicht so nach Kirschen ist, dann seid kreativ und befüllt die Taschen einfach nach Belieben: Äpfel, Birnen, Pflaumen....

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben.



Sault & Pfeffer
Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de