



Menge 6 - 18 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BLÄTTERTEIG-FALTTRICKS MIT KIRSCHKONFITÜRE

Die kleinen Blätterteigteilchen sind mit fruchtiger Sauerkirsch-Konfitüre köstlich gefüllt - tolle Optik und schnell vorzubereiten!



Zubereitung

1. Für die Konfitüre: Kirschen waschen und entsteinen und pürieren. 1 kg abwiegen und mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen, gut verschließen und vollständig abkühlen lassen. Tipp zum Entsteinen der Kirschen: Die Kirschen ohne Stiel einzeln auf eine Flaschenöffnung öffnen und mit einem Holzstäbchen den Kern aus jeder Frucht auspressen. Die Kerne fallen nach und nach in die Flasche.

2. Blätterteig-Teilchen Variante 1: Blätterteig in sechs Quadrate schneiden. Jede Seite des Quadrats mittig fast bis zum Mittelpunkt einschneiden. Auf den Mittelpunkt je einen Teelöffel Kirschkonfitüre setzen. Ecken auf die Mitte falten, mit dem Finger auf den Teig nahe der Konfitüre drücken, beide Ecken der durchs Falten entstandenen Dreiecke nach oben ziehen und zusammendrücken. Das Ergebnis sieht aus wie eine Blüte. Blüten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Eigelb verquirlen und Blüten bestreichen. Restliche Kirschen waschen, entsteinen und in die Mitte jeder Blüte je eine Kirsche setzen.

3. Blätterteig-Teilchen Variante 2: Blätterteig in Quadrate schneiden, diese wiederum in gleichschenkelige Dreiecke schneiden. In jedes Dreieck entlang der längsten und einer kürzeren Seiten des Dreieckes drei Spitzen schneiden. Die Spitzen sollten in regelmäßigen Abständen zueinander geschnitten werden. Unterhalb der kleinsten Spitze einen Teelöffel Kirschkonfitüre sowie eine Kirsche auf den Teig setzen. Zuletzt die beiden Ecken neben der Kirsche um die Frucht herum aufeinanderklappen.

4. Blätterteig-Teilchen Variante 3: Blätterteig in etwa zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Streifen Schicht um Schicht leicht überlappend um ein aus Backpapier angefertigtes Röllchen wickeln. Anschließend backen. Nach dem Backen das Backpapierröllchen entfernen und die Teilchen mithilfe eines Spritzbeutels mit langer Tülle mit Kirschkonfitüre befüllen.

5. Alle Teilchen im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

6. Tipp: Das Tolle an diesem Rezept ist, dass es eigentlich zwei sind. Der Fruchtaufstrich lässt sich auch ideal verschenken!

Zutaten

Für die Konfitüre:

1 kg	Sauerkirschen (entsteint gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
8-10	Marmeladengläser à 200 ml

Für die Teilchen:

1-3 Päckchen	Blätterteig (Fertigprodukt)
1-2	Eigelb
eine Handvoll	Sauerkirschen zum Verzieren
	Diamant Puderzucker-Streuer



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.**