

## KNUSPRIGE KIRSCH-HERZEN

Diese niedlichen Kuchenteilchen aus Quark-Öl-Teig mit Fruchtfüllung lassen Herzen höher schlagen!



### Zubereitung

- 1.** Kirschen waschen und entsteinen bzw. auftauen lassen.
- 2.** Für den Teig Quark mit Milch, Öl, Diamant Feinster Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt 50 g Diamant Grümmel Kandis unterkneten.
- 3.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 40 x 40 cm groß, ca. 5–10 mm dick ausrollen.
- 4.** Butter zerlassen. Kirschen leicht zerdrücken oder grob pürieren und abtropfen lassen. Mit Zimt und Mandeln mischen.
- 5.** Teig mit Butter bestreichen. Kirschpüree darauf verteilen, dann 40 g Diamant Grümmel Kandis darüber streuen. In der waagerechten Mitte etwas mehr Kirschfüllung verteilen.
- 6.** Teig von beiden Seiten zur Mitte hin einrollen. Doppelrolle mit einem sehr scharfen Messer vorsichtig in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden.
- 7.** Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zum Herz formen. Dabei die Spitze sehr spitz legen, da sie beim Backen wieder runder wird. Falls die Füllung dabei herausquillt, mit einem Teelöffel wieder in die Herzen füllen. Etwas Diamant Grümmel Kandis darüberstreuen.
- 8.** Im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15–20 Minuten backen.

### Zutaten

#### Für die Füllung

|        |  |
|--------|--|
| 450 g  | Sauerkirschen (frisch oder tiefgekühlt, entsteint gewogen) |
| 15 g   | Butter   |
| 1/2 TL | Zimt   |
| 15 g   | gemahlene Mandeln  |
| 40 g   | Diamant Grümmel Kandis                                     |

#### Für den Teig

|               |                         |
|---------------|-------------------------|
| 150 g         | Magerquark              |
| 6 EL          | Milch                   |
| 6 EL          | neutrales Öl            |
| 80 g          | Diamant Feinster Zucker |
| 1 Päckchen    | Vanillezucker           |
| 1 Prise       | Salz                    |
| 1             | Ei                      |
| 400 g         | Mehl                    |
| 1 Päckchen    | Backpulver              |
| 50 g          | Diamant Grümmel Kandis  |
| Zum Bestreuen | Diamant Grümmel Kandis  |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.