

Rezept

Kirsch-Knusperschnitten

Ein Rezept von Kirsch-Knusperschnitten, am 20.04.2024

Zutaten

1 Pck. Blätterteig (275 g, fertig ausgerollt, aus dem Kühlregal)	1 Ei (M)
100 g Puderzucker	100 ml Milch
1 Pck. Vanillecremepulver (zum kalten Anrühren)	200 g Schmand
	300 g Kirschgrütze (aus dem Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig entrollen, quer in 4 gleich breite Streifen schneiden und diese nochmals quer halbieren. Die Teigstücke auf das Blech legen.
2. Das Ei mit 1 EL Milch verquirlen. Blätterteig großzügig mit dem Ei bestreichen und gleichmäßig mit 50 g Puderzucker bestäuben. Im Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. knusprig backen.
3. Die fertigen Knusperschnitten aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter 10 Min. abkühlen lassen. Inzwischen Schmand, die übrige Milch, 2 EL Puderzucker (der Rest ist für die Deko) und Vanillecremepulver in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer Creme verrühren.
4. Dann 4 Knusperschnitten ganz leicht flach drücken. Zuerst die Vanillecreme, anschließend die Kirschgrütze darauf verteilen. Die restlichen Knusperschnitten daraufsetzen. Mit dem übrigen Puderzucker bestäuben.