

## Rezept

# Kirsch-Marzipan Blätterteigtaschen

Ein Rezept von Kirsch-Marzipan Blätterteigtaschen, am 09.06.2023

## Zutaten

<b>2</b> Packungen Aufback-Croissantteig (z.B. Knack&Back)	<b>200 g</b> Marzipan
<b>1 Packung</b> Vanillepuddingpulver	<b>1 Glas</b> Kirschen oder Schattenmorellen
<b>12 TL</b> Quittengelee	<b>50 g</b> Zucker
	<b>1</b> Ei

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 Taschen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Kirschen in ein Sieb geben und das Wasser auffangen. Kirschwasser in einen Topf geben, Zucker und Vanillepudding hinzufügen und unter rühren erhitzen.
2. Sobald der Sud eingedickt ist, den Topf vom Herd nehmen und sofort die Kirschen einrühren. Den Topf mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut auf der Füllung bildet. Mind. 30 Minuten abkühlen lassen.
3. Danach den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen.
4. Den Fertigteig aus der Packung nehmen und entlang der perforierten Markierung in Dreiecke teilen. Jedes Dreieck einzeln verkneten und anschließend Rechtecke daraus formen. Für jede Kirschtasche werden zwei Rechtecke benötigt.
5. Das Marzipan in 6 Scheiben schneiden und auf Größe der Tasche kneten.
6. Die beiden Teig-Hälften jeweils mit etwas Quittengelee bestreichen. Marzipan auf die untere Seite legen. 2-3 EL Kirschen darüber geben.
7. Ein Ei in eine Schale geben und verquirlen. Mit den Fingern oder einem Backpinsel etwas Ei auf den Rändern der Teig-Rechtecke verteilen. Die oberen Hälften vorsichtig mit einem Messer drei mal einritzen und auf die belegten Hälften legen. Die Ränder festdrücken. Nochmal mit etwas Ei bestreichen.
8. Die fertigen Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 15 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.