



Kirschmohntaschen

Zutaten (für acht Stück)

8 Blätterteigquadrate
200 g entkernte Kirschen
20 g Butter
1 EL brauner Zucker
200 g Ricotta
1 EL gemahlene Mandeln
1 ½ EL Mohnbackmischung
je ½ TL Zitronen- und Orangenabrieb

Eistreiche:

1 Eigelb
100 ml Milch

Garnitur:

1 EL Puderzucker
8 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Butter in erhitzter Pfanne zerlaufen lassen, braunen Zucker zugeben, leicht karamellisieren. Entkernte Kirschen kurz mit angehen lassen, zur Seite ziehen. Ricotta mit gemahlene Mandeln, der Mohnbackmischung, Zitronen- und Orangenabrieb gut vermengen, abgekühlte Kirschen mit unterarbeiten.

Blätterteigquadrate auf mehlierter Arbeitsfläche leicht ausrollen, Ricottamasse mittig anhäufeln, mit Eistreiche rundum einpinseln, einmal Ecken darüber klappen, mit den beiden anderen Ecken schließen. Tasche mit Eistreiche einpinseln, auf Backblech mit Backpapier setzen, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad circa 15 bis 18 Minuten goldgelb backen. Danach mit Puderzucker bestäuben, auf flachem Teller anrichten und zum Schluß mit Minzkrönchen garnieren.

Nährwerte pro Stück

397 kcal - 29 g Fett - 7 g Eiweiß - 31 g Kohlenhydrate - 2,6 BE