



ZUTATEN

Teilchen:  
1 Rolle Blätterteig  
1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 380g)

Creme:  
3 Eiweiß  
200g Zucker  
300g Butter  
100g Fertige Mohnfüllung

REZEPT: MOHN-KIRSCH TEILCHEN

1. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für die Blätterteigformen die Blätterteigrolle aufrollen und in 12 gleichgroße Quadrate schneiden - ca. 8cm x 8cm groß. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und je ein Blätterteigquadrat in eine Muffinform drücken
3. Kirschen in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Je 4-5 Kirschen in die Muffinförmchen auf den Blätterteig geben und alles für 13-15 Minuten goldbraun backen
4. Für die Mohn-Buttercreme die Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel (optimalerweise aus Metall) kurz verrühren
5. Wasser in einem größeren Topf aufkochen lassen, die Schüssel mit dem Eiweiß-Zucker-Gemisch in das Wasser stellen und ca. 2-3 Minuten rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Konsistenz Sirup ähnelt
6. Schüssel nun aus dem Wasser nehmen und das Eiweiß mit einem Rührgerät steif schlagen, bis sich kleine, feste Spitzen formen lassen - das dauert ca. 4-5 Minuten. Anschließend die weiche Butter und die Mohnfüllung zufügen und weitere 3 Minuten schlagen, bis eine cremige Buttercreme entsteht
7. Kirschteilchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel geben und die Teilchen damit füllen. Zum Schluss noch eine Kirsche auf jedes Teilchen setzen und noch warm genießen

REICHT FÜR 12 STÜCK  
DAUERT 30 MINUTEN  
(VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)




---



---



---



---



---



---

NOTIZEN

