



## Vanille - Kirsch - Taschen

★★★★★

*Gebäck, Kekse & Co.*

**Vorbereitungszeit:** 45 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min. **Portionen:**

1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

1 Glas Kirsche(n)  
1 Pck. Puddingpulver,  
Vanillegeschmack  
200 ml Kirschsafft  
4 EL Wasser  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 Vanilleschote(n), ausgekratztes Mark  
300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
80 g Zucker  
1 Prise(n) Salz  
1 Pck. Vanillinzucker  
4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma  
150 g Quark  
6 EL Milch  
6 EL Öl, neutrales  
1 Ei(er), getrennt  
1 EL Milch  
Puderzucker zum Bestäuben

mit Hilfe eines Pinsels auf die Taschen streichen.

Die gefüllten Täschchen auf das vorbereitete Backblech legen und in 15- 20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

### ZUBEREITUNG

Für die Füllung die Kirschen gut abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Das Puddingpulver mit 4-5 EL Wasser anrühren. 200 ml Kirschsafft aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Den Pudding erneut auf die Kochstelle geben und unter Rühren aufkochen lassen. Vanillemark und Vanillinzucker einrühren, die Kirschen unterheben und den Pudding nochmals kurz aufkochen lassen.

Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Vanillearoma und einer Prise Salz verrühren. Mehl und Backpulver sieben und gut mischen. Anschließend zur Quarkmasse geben und mit einem Handrührgerät erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe alles kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und in 12 kleine Rechtecke schneiden. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen. 6 der Rechtecke mit etwas vom Kirschpudding belegen. Die anderen 6 Rechtecke darüber legen und die Ränder festdrücken. Das Eigelb mit der Milch gut verrühren und