

Kirschtaschen

Hefeteig:

800g Mehl

1½ TL Salz

80g Zucker

2-3 Eier

1 Eigelb

1 Würfel Hefe

ca. 350ml Milch

60 g Butter zerlassen

mittelfesten Hefeteig herstellen und gehen lassen

Kirschfülle:

Kirschsafft mit Pudding kochen und Kirschen darunter heben, abkühlen lassen

oder:

für jede Kirschtasche ca. 3 Kirschen bereitlegen.

Zubereitung:

- Hefeteig ausrollen und jeweils ca 10x14cm ausradeln
- Kirschen darauf legen
- Rand mit Eiweiß bestreichen und zusammenklappen
- nochmal gehen lassen
- anschließend mit Unterseite nach oben ins heiße Fett geben und jede Seite goldbraun ausbacken

Noch warme Kirschtaschen mit Zimtzucker bestreuen;

Viel Spaß und gutes Gelingen!