

KIRSCH-MARZIPAN-KRALLEN MIZ

Gebäck



ZUTATEN:

Füllung

- 1 Glas Schattenmorellen
- 150 g Marzipankartoffel
- 50 g Zucker
- 2 EL Speisestärke + 2-3 EL kaltes Wasser

Außerdem

- 2 Packungen Blätterteig aus dem Kühlregal, je 275 g
- 3 EL Milch zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben
- Mandelblätter zum Besträuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Blätterteig in jeweils 4-5 Streifen schneiden.
3. Die Kirschen mit dem Kirschsafte aus dem Glas in einem Topf erhitzen.
4. Zwischenzeitlich 2 Esslöffel Speisestärke mit ca. 2 - 3 EL kaltem Wasser glattrühren. Die Stärkemischung in die heißen Kirschen geben und unter Rühren aufkochen. Wenn die Kirschmasse leicht dickflüssig wird kann diese vom Herd genommen werden.

5. Auf den unteren Teil des Blätterteigstreifen, zwei miteinander zerkneten Marzipankartoffeln länglich darauf verteilen, darauf in etwa 6 Kirschen geben. Rändern aussparen und mit Wasser bestreichen.
6. Den oberen Teil des Blätterteigs nun über die Kirschen klappen und die Ränder festdrücken. Das Teilchen zu einer Kralle formen, in etwa wie einen Halbmond, und dann auf der langen Seite dreimal einschneiden, jedoch nicht komplett durchschneiden. Das ganze etwa 8 - 10 Mal wiederholen.
7. Die Teilchen nun mit der Milch bestreichen und mit Mandelblättern bestreuen.
8. Die Kirsch-Marzipan-Krallen nun für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen bis sie goldbraun sind. Anschließend abkühlen lassen.
9. Mit Puderzucker bestäuben und genießen.

