

Süße Kirschtaschen



Ein fruchtiges Dessert von Lydie Philippy aus Düdelingen.

Fotos: Guy Wolff

Die Kirschen mit dem Vollrohrzucker bestreuen und mindestens während drei Stunden Saft ziehen lassen (am besten über Nacht). Die Kirschen in ein Sieb geben und den Saft auffangen.

Für den Teig, das Dinkel- und Weizenvollkornmehl mit dem Vollmeersalz vermischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Eier verquirlen und mit dem Wasser in die Mehlmulde geben und alles zusammen mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Während 15 Minuten kalt stellen.

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, den Teig darauf ausrollen und mit einer runden Ausstechform von 7-8 Zentimeter Durchmesser Kreise ausstechen.

Auf jeden Teigkreis einen TL Kirschen geben. Die Kreise zu Halbkreisen zusammenfalten, die Ränder mit Eigelb bepinseln und fest zusammendrücken.

In einem hohen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, die Hitze zurückschalten und die Kirschtaschen während etwa zehn Minuten garen.

Den Kirschsafft mit den restlichen Kirschen aufkochen und mit Zimtpulver, Vanillemark, Delifrut und Anissamen abschmecken.

Die Sahne mit etwas Vanillezucker steif schlagen.

Die Kirschtaschen auf großen Tellern zusammen mit den Kirschen, dem Kirschsafft und der Schlagsahne anrichten.

Zutaten für sechs Personen

400 g entsteinte Kirschen	etwas Mehl für die Arbeitsfläche
150 g Vollrohrzucker	Zimtpulver
200 g Dinkelvollkornmehl	Mark einer Vanilleschote
200 g Weizenvollkornmehl	Delifrut
1 Prise Vollmeersalz	Anissamen
2 Eier	1/8 l Sahne
7 EL kaltes Wasser	1/2 Päckchen Vanillezucker

Weintipp

Wer dazu einen Wein trinken möchte, kann auf einen roten Likörwein (Banyuls, Maury) oder aber auf einen Luxemburger Strohwein (Pinot Gris, Gewürztraminer) zurückgreifen.