

Gedultszältli

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Kirsche

300 g Blätterteig (TK)
Mehl zum Bearbeiten
150 g Zucker
3/8 l Schlagsahne
1 pk Vanillezucker
100 Sauerkirschkonfitüre

* QUELLE

-essen & trinken 10/94

-erfasst von Petra Holzapfel

Die Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Die Teigplatten wieder übereinander legen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 26x20 cm ausrollen. Mit einem runden, gezackten Ausstecher (Durchmesser 6 cm) dicht an dicht 12 Plätzchen ausstechen. Teigreste zusammendrücken und so ausrollen, dass sich 4 weitere Plätzchen ausstechen lassen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Zucker auf der Arbeitsfläche verteilen. Jedes Plätzchen mit einem Rundholz zu einem ca. 18 cm langen Oval ausrollen. Dabei die Teigstücke einmal wenden, damit der Zucker sich von beiden Seiten andrückt. Teigstücke auf die Backbleche verteilen, mit einer Gabel mehrfach hineinstechen und 30 Minuten ruhn lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten in 12-15 Minuten goldbraun backen. Der Zucker soll dabei leicht karamelisieren. Vom Backblech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf die Hälfte der Schuhsohlen je einen doppelten Sahnestrang so spritzen, dass in der Mitte eine Vertiefung entsteht. Jeweils 1 El Konfitüre einfüllen und mit je einer Schuhsohle bedecken.