

Zutaten:

1 Paket TK-Blätterteig
250g Quark 20%
1 P. Vanillinzucker
1 Glas Kirschen

Zubereitung:

Quark mit Vanillinzucker vermengen. Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Blätterteig auftauen lassen und zu Quadraten von 10Xx10cm schneiden. In die Mitte der Blätterteigtaschen 1-2 EL Quark geben und 3-4 Kirschen, dann die Ecken der Quadrate zur Mitte einschlagen. Die Quadrate auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und goldgelb abbacken.

Geräteinstellungen Combidampfgarer:

1. Schritt

Temperatur: 100°C
Feuchte: 100%
Schiene: 3. von unten
Zeit: 7 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 170-190°C
Feuchte: 90%
Zeit: 15 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 170-190°C
Feuchte: 75%

Zeit: 5 Minuten

4.Schritt

Temperatur:170-190°C

Feuchte: 20%

Zeit: 6 Minuten

Werden zwei Backbleche au einmal gebacken sind folgende Einschubebenen zu verwenden:
2. und 4. Einschubebene von unten.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf