



KIRSCHTÖRTCHEN IN KOHLBLÄTTERN

Zutaten:

125g Mehl
½ Teelöffel Salz
250g Zucker
4 Eier
250ml Milch
8 große, rundgeschnittene Kohlblätter ohne Löcher
500g Kirschen
2 EL Kirschwasser
8 kleine Soufflé-Förmchen

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Den Zucker unterrühren und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier sowie die Hälfte der Milch hineingeben und alles glattrühren. Die restliche Milch unterrühren und den Teig zugedeckt etwa ½ Stunde ruhen lassen, damit die Stärke im Mehl aufquillt und der Teig dickflüssig wird. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kohlblätter in kochendem Wasser kurz blanchieren und abtropfen lassen. Dicke Enden an den Blattrippen wegschneiden. Die Förmchen mit Butter einfetten und mit den Kohlblättern auskleiden. Die entsteinten Kirschen sowie das Kirschwasser unter den Teig rühren und die Mischung in die Förmchen füllen. Die Kohlblätter soweit mit einer Schere kürzen, dass noch ein breiter Rand stehenbleibt. Die Förmchen auf einem Backblech 25 – 35 Minuten in den Ofen schieben, bis die Füllung fest ist und die Kohlblätter leicht gebräunt sind. Die Füllung geht beim Backen auf, fällt jedoch beim Abkühlen wieder zusammen.

Die Törtchen etwas abkühlen lassen, bis sie Zimmertemperatur erreichen. Sie sollten noch am gleichen Tag gegessen werden.