Email: info@govindanatur.de Tel: 06321 49930-0 Web: www.govinda-natur.de



Schoko-Kirschtaschen

Kochzeit: 3 h

Gesamtzeit: 3 h

Portionen: 4

Zutaten

300 g Mehl

35 g Kakaopulver

50 g Kokosblüten- oder Dattelzucker

1 Teelöffel Salz

150 g kalte, pflanzliche Margarine

150 ml Pflanzendrink

1 Becher Sauerkirschen (Abtropfgewicht 185 g)

0.5 Teelöffel Johannisbrotkernmehl

1 Teelöffel Pumpkin Pie Spice oder Zimt

Zubereitung

1.

Mische das Mehl mit dem Kakaopulver, 35 g Kokosblüten- oder Dattelzucker und Salz in einer Schüssel.

2.

Schneide die kalte, pflanzliche Margarine in kleine Stücke, füge sie zum Mehlgemisch und fange an zu kneten, während du den kalten Pflanzendrink langsam zufügst. Wickle den Teig in eine Frischhaltefolie und kühle ihn mindestens 2 Stunden.

3.

Heize den Ofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vor und teile den Teig in zwei gleich große Teile. Rolle einen Teig-Teil auf etwas Mehl dünn aus, lege den anderen zurück in den Kühlschrank. Schneide Kürbis-Umrisse (etwa 7 cm breit) aus dem ausgerollten Teig aus. Entweder du hast einen entsprechenden Ausstecher oder du nutzt einfach eine selbstgemachte Schablone aus Papier und ein scharfes Messer. Lege die Kürbis-Umrisse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.

4.

Schütte die Kirschen durch ein Sieb ab, fange dabei den Saft in einem Topf auf und bringe ihn mit dem restlichen Zucker und dem Pumpkin Pie Spice bzw. dem Zimt zum Kochen.

5.

Schalte den Herd aus, wenn der Saft leicht köchelt und rühre das Johannisbrotkernmehl sorgfältig unter. Füge anschließend die Kirschen hinzu und rühre sie unter.

6.

Rolle den restlichen Teig mit etwas Mehl aus, schneide die gleiche Anzahl an Kürbis-Umrissen aus und schneide Jack O’Lantern Gesichter hinein.

7.

Verteile auf jedem Kürbis-Umriss auf dem Backblech etwa 4 – 5 Kirschen mit Sauce, lege die Kürbis-Umrisse mit den Gesichtern darüber und drücke die Ränder mit einer Gabel fest.

8.

Backe deine Halloween Schoko-Kirsch-Pies auf der mittleren Schiene für etwa 15 Minuten. Die Mini-Küchlein sind fertig, wenn die Ränder langsam fest werden. Lasse sie noch 10 Minuten auskühlen, bevor du sie verputzt.