

Süße Burger

7 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Gedünstete Sauerkirschen:

130 ml Kompottkirschensaft
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
60 g Braunzucker
1 EL Speisestärke
1 Prise Zimt
200 g entsteinte
Kompottsauerkirschen

Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (270 g)

Zum Bestreichen:

Wasser

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)
Dr. Oetker Hagelzucker

Buttermilch-Creme:

⅔ l Buttermilch
30 g Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
⅓ l geschlagenes Schlagobers

1 Gedünstete Sauerkirschen:

Für die gedünsteten Kirschen Kompottsft mit Orangenschalen, Braunzucker, Speisestärke und Zimt verrühren und zu dicklicher Konsistenz einkochen lassen. Die Kirschen dazugeben und kurz mitdünsten.

2 Blätterteig:

Den Blätterteig entrollen. Eine Teighälfte mit Wasser bestreichen und zusammenklappen. 7 Scheiben (7,5 cm Ø) ausstechen und auf ein leicht befettetes Backblech geben. Die Scheiben mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten

4 Buttermilch-Creme:

Für die Creme Buttermilch mit Staubzucker und Sahnesteif verrühren, etwas anziehen lassen und das Schlagobers unterheben.



- 5 Die erkalteten Blätterteig-Burger halbieren. Die erkalteten Kirschen auf die Burger-Böden aufteilen. Die Creme auf den Kirschen verteilen und mit den Burger-Oberteilen abdecken.

