



SCHAU MAL
das Video dazu auf
[migusto.ch/
plunder](http://migusto.ch/plunder)

Kirschen-Plunder

FÜR 8 PERSONEN

2 Gläser Sauerkirschen à 205 g

½ TL Zimt

80 g Zucker

3 EL Maisstärke

1 rechteckig ausgewallter

Blätterteig à 320 g

200 g Frischkäse, z. B. Philadelphia

1 Beutel Vanillezucker à 9 g

1 Ei

3 EL Puderzucker

1 EL Wasser oder Zitronensaft

1. Sauerkirschen samt Saft, Zimt, Zucker und Maisstärke in einer Pfanne verrühren. Unter Rühren erhitzen, bis die Masse kocht und bindet. Abdecken und auskühlen lassen.

2. Backofen auf 220 °C vorheizen. Teig entrollen. Frischkäse mit Vanillezucker verrühren. Längs auf der Teigmitte verstreichen, dabei auf beiden Seiten ca. 8 cm frei lassen. Sauerkirschenmasse auf dem Frischkäse verteilen. Mit einem Messer ca. 5 cm breite Streifen bis zur Füllung einschneiden. Teigstreifen leicht überlappend über die Füllung legen. Ei verquirlen. Teig mit Ei bestreichen und in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Puderzucker mit Wasser verrühren und den Kirschen-Plunder mit Zuckerglasur beträufeln.

TIPP Nach Belieben mit gehackten grünen Pistazien bestreuen.

ZUBEREITUNG

ca. 20 Minuten Geübte

+ ca. 25 Minuten backen

+ auskühlen lassen

Pro Person ca. 5 g Eiweiss, 17 g Fett,
47 g Kohlenhydrate, 1500 kJ/370 kcal

Dessert

FRUCHTIG