



Gebackene Marzipan-Herzkirschen

1. Die Kirschen waschen und vorsichtig von unten aufschneiden, aber das Schalenstück nicht ganz abschneiden. Die Steine entfernen. Aus der Marzipanrohmasse kleine Kugeln drehen und diese statt der Kerne in die Kirschen einsetzen. Das untere Schalenstück wieder leicht andrücken.
2. Für den Backteig die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Salz, Zucker, Apfelsaft und Dotter zu einem glatten Teig verrühren, abgekühlte Butter vorsichtig einarbeiten. Eiklar schlagen und danach vorsichtig unter den Teig heben.
3. Die Kirschen durch den Backteig ziehen und bei 170 °C in heißem Öl goldbraun backen.
4. Schlagobers halbsteif schlagen und die restlichen Zutaten begeben, anschließend weiter schlagen bis das Schlagobers steif ist. Die gebackenen Kirschen mit Schlagobers und einigen Minzblättern anrichten.



Schwierigkeit



Zubereitung: 45 Minuten

**FÜR 4
PERSONEN**

Für die Kirschen:

36	große Herzkirschen mit Stiel
60 g	Marzipanrohmasse

Für den Backteig:

50 g	Butter
190 g	Mehl, gesiebt
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
250 ml	Apfelsaft
2	Dotter
3	Eiklar
	Öl zum Backen

Für das Vanilleobers:

¼ l	Schlagobers
1 TL	Sahnesteif
1 cl	Gölles Herzkirschenbrand
1 TL	Staubzucker
	Vanilleschotenpulver