Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MIRABELLEN-TASCHEN (CHAUSSONS À LA MIRABELLE)

ZUBEREITUNG: 12 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 23 MIN.

Ich suche immer nach neuen leckeren Ideen **zum Vesper und Frühstück** für meinen Sohn. In der Schule gefällt ihm das Essen nicht und ich muss also immer eine extra Kleinigkeit zubereiten. Aber nach X-Mal Madeleines oder Schokoladen-Schnitte wird es schnell langweilig. Und meine Tarte aux pommes kann auch keine Basisnahrung sein … oder doch?

Bon, letzte Woche hatte ich wirklich viele Mirabellen und habe einfach meinem Glück mit meinem Sohn versucht. Statt kleine **Apfeltaschen** , wurden schnell nachmittags als Vesper (und eine extra Portion für das Frühstück) kleine **Mirabellentaschen** gezaubert. Da ich viel arbeite, habe ich leider keine Zeit um ein guten (butterreichen) Blätterteig selber zu machen. Aber wenn ich es komplett selber mache, greife ich zu meinem **Croissant Basis Rezept**.

Dieses Mal musste es also einfach schnell gehen und da greift man doch zu der fertigen Blätterteigrolle. Bitte, ich würde euch wieder ermutigen, die Verpackung zu lesen und einen Blätterteig ohne Palmöl, also mit Butter (mehr als 30 %) zu wählen.

Ich habe die Taschen mit Mirabellen gemacht aber es hätte auch super mit Aprikosen (und natürlich Äpfeln) gepasst. Man muss aber das Obst vorher richtig einkochen, weil es viel Wasser abgibt. Um die Mirabellen auf zu pimpen wollte ich Zimt nehmen, aber das isst mein Sohn nicht so gern. Dafür habe ich Tonkabohnen genommen und das hat er genossen. Ich plane schon meinen nächsten Versuch mit Kirschen und auch mit Feigen…. mal sehen was am besten ankommt. □□

Zutaten für 8-9 kleine Mirabellentaschen (ungefähr 6 cm breit)

200-250 g Mirabellen, 1/4 TL geriebene Tonkabohne, 1 TL Zucker, 1 Rolle Blätterteig, 2 EL Milch

1- Die Mirabellen entkernen…

…und dann mit Zucker und ein bisschen Tonkabohnen köcheln bis ein dickflüssiges Kompott entsteht. (es sollte nicht zu viel Wasser enthalten).

2- In dieser Zeit schneide ich 8 Kreis aus dem Teig und lege sie direkt auf das (mit backpapier belegte) Backblech.

3- Das Kompott wird dann auf jeden Halbkreis verteilt. Da kommt echt nicht zu viel Kompott: 1TL Maximum pro Tasche.

Dann die Taschen verschließen und richtig drum herum drücken.

Ich pickse leicht alle Mirabelletaschen an, so dass der Dampf herauskommen kann. (sonst platzen sie oft beim Backen).

Dann die Taschen mit Milch bepinseln und 20-25 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Et voilà ….

Schön lecker und frisch und Inneren und außen knusprig. Sie waren echt so schnell gebacken als genascht! Beim nächstes Mal werde ich es auch bestimmt mal mit Marmelade probieren ...

Ich komme bald wieder mit neuen Vesper Ideen für euch. Ich freue mich auch schon auf eure Variationen und Fotos.

Gros bisous

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de