

Gebackene Holunder-Quark-Taschen mit Sauerkirschen

Für zwei Personen

3 Blätter Frühlingsrollenteig	150 g Sauerkirschen	1 Orange
1 Zitrone	200 g Magerquark	3 EL Semmelbrösel
40 g Zucker	1 EL Speisestärke	1 TL Orangengewürz
1 EL Akazienhonig	3 EL Holunderblütensirup	100 ml Rotwein
150 ml schwarzer Johannisbeerensaft	Stärke, Minze, Butterschmalz	

Das Butterschmalz erhitzen. Den Holunderblütensirup mit dem Quark und den Semmelbröseln verrühren. Den Frühlingsrollenteig in circa acht Zentimeter breite und 15 Zentimeter lange Streifen schneiden. Je einen Esslöffel der Quarkmasse auf die Streifen geben und zu Dreiecken zusammenfalten. Die Taschen in dem heißen Butterschmalz ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Honig und den Zucker erhitzen und karamellisieren lassen. Die Schale der Orange und Zitrone reiben und mit dem Orangengewürz zu dem Karamell geben. Die Orange und die Zitrone auspressen. Den Rotwein, 100 Milliliter Johannisbeerensaft und den Zitronen- und Orangensaft einkochen lassen. Den restlichen Johannisbeerensaft mit der Stärke binden und zu dem Sud geben. Die Kirschen aufkochen. Die Holunder-Quark-Taschen auf Tellern anrichten, mit dem Sud begießen und die Kirschen dazu anrichten. Das Ganze mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

Kerstin Ehret am 23. August 2012