

# Schmalz-Gebäck mit Kirschen

**Für zwei Personen**

**Für das Schmalzgebäck:**

200 g Mehl

3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Schuss Obstler

1 Kg Butterschmalz

Puderzucker

**Für die Kirschen:**

200 g entsteinte Kirschen

20 ml Kirschnaps

100 g Puderzucker

1 EL Speisestärke

**Für das Schmalzgebäck:**

Das Mehl mit den Eiern, dem Vanillezucker einer Prise Salz und Obstler zu einem Teig vermengen. Anschließend in dünne längliche Kreise ausrollen. Mit einem Wellenrad einschneiden, auf den Kochlöffel aufnehmen und im heißen Butterschmalz nach und nach ausbacken. Abschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

**Für die Kirschen:**

Kirschen mit Schnaps und Zucker kurz aufkochen und mit der Stärke binden.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 23. August 2018