

### Zutaten:

1 Paket TK-Blätterteig  
250g Quark 20%  
1 P. Vanillinzucker  
1 Glas Kirschen

### Zubereitung:

Quark mit Vanillinzucker vermengen. Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Blätterteig auftauen lassen und zu Quadraten von 10Xx10cm schneiden. In die Mitte der Blätterteigtaschen 1-2 EL Quark geben und 3-4 Kirschen, dann die Ecken der Quadrate zur Mitte einschlagen. Die Quadrate auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und goldgelb abbacken.

### Geräteinstellungen Combidampfgarer:

#### 1. Schritt

Temperatur: 100°C  
Feuchte: 100%  
Schiene: 3. von unten  
Zeit: 7 Minuten

#### 2. Schritt

Temperatur: 170-190°C  
Feuchte: 90%  
Zeit: 15 Minuten

#### 3. Schritt

Temperatur: 170-190°C  
Feuchte: 75%

Zeit: 5 Minuten

### 4.Schritt

Temperatur:170-190°C

Feuchte: 20%

Zeit: 6 Minuten

Werden zwei Backbleche au einmal gebacken sind folgende Einschubebenen zu verwenden:  
2. und 4. Einschubebene von unten.

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt- Graf**