

# Gerhardts Rezept des Monats

## Pochierte Rotweinkirschen mit knusprigem Mandelkörnchen

### Zubereitung

1. Von ½ Päckchen Vanillepudding und der Milch einen sehr dickflüssigen Pudding herstellen und beiseite stellen.
2. Zucker in einem Topf karamellisieren. Wenn der Zucker goldbraun ist, die Butter dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.
3. Mit dem Rotwein ablöschen, der Zucker muss vollständig gelöst sein. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark sowie die ganze Vanilleschote beigeben.
4. Das Kirschwasser und den Zimt dazugeben.
5. Die Kirschen beifügen und die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen.
6. Für die Mandelcreme alle Zutaten (außer Vanillepudding) mit dem Zauberstab zu einer cremigen Masse verarbeiten.
7. Die Filoteig-Scheiben ausbreiten, in der Mitte jeder Scheibe einen Esslöffel von der Mandelmasse verteilen, 1 - 2 Kirschen darauf geben und mit 1 TL Vanillepudding bedecken.
8. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
9. Die Teigblätter durch festes Andrücken verschließen.
10. Die Teigtaschen bei 150 °C ca. 5 Minuten backen.
11. Auf dem Puddingspiegel anrichten und mit den restlichen Kirschen garnieren.

### Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Teig (Filoteig)\*  
200 g Sauerkirschen (im Glas ohne Stein)  
200 ml Wein (Regent)  
1 Pck. Puddingpulver (Vanillegeschmack)  
1 Ei  
1 EL Butter  
4 EL Kirschwasser  
1 Msp. Zimt  
1 Vanilleschote (längs halbiert)  
80 g Zucker  
200 ml Milch

### Für die Mandelcreme:

50 g Butter  
50 g Puderzucker  
50 g Mandeln (gemahlen)  
1 Ei

\*Alternativ lässt sich auch ein leckerer Strudel herstellen: Einfach statt des Filoteigs Strudelteig benutzen und einen ganzen Strudel backen.

## Gerhardts Weinempfehlung

„Rot“ rufen die Einen, „weiß“ die Anderen. Beide haben Geschmack:  
Es korrespondieren Zimt, Vanille und Kirsch- aromen mit einem alkoholsüßen Regent.  
Und mit Karamel- und Mandelaromen betören edelsüße Weißweine,  
beispielsweise von der Siegerrebe. Bitte jeweils zwei Gläser für's Gedeck.

