

Frucht-Plunder

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Plunderteig:

1 Pkg. Plunderteig (aus dem Kühlregal)

Topfen-Füllung:

50 g Butter
90 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
2 Dotter (Größe M)
125 g Speisetopfen (20 %)
125 g Bröseltopfen
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
1 EL Milch

Zum Belegen:

150 g Früchte nach Wahl

Wie backe ich Frucht-Plunder mit Topfen-Füllung?:

1 Plunderteig:

Den Teig nach Packungsanleitung vorbereiten und in 12 gleiche Stücke schneiden.

2 Topfen-Füllung:

Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Topfen mit Puddingpulver mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Füllung ca. 20 Min. rasten lassen.

3 Die Füllung mittig auf die Teigstücke geben. Die jeweils gegenüberliegenden Ecken zur Mitte ziehen und gut andrücken. Die Teigstücke auf befechtete Backbleche geben und zugedeckt ca. 20 Min. rasten lassen.

4 Zum Bestreichen:

Ei mit Milch versprudeln und die Teigstücke damit bestreichen.



Dr. Oetker Österreich

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

- 5 Den Backvorgang mit den übrigen Teigstücken wiederholen.
- 6 **Zum Belegen:**
Die erkalteten Gebäcke mit Früchten und Beeren beliebig belegen.

