

Grundrezept Plunderteig

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Germteig für Plunderteig (Vorteig):

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
½ KL Salz
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale oder
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
1 Ei (Größe M)
2 Dotter (Größe M)
190 ml kalte Milch
50 g zerlassene Butter

Butterziegel:

200 g kalte Butter
50 g glattes Mehl

Zum Bestreichen:

1 Dotter (Größe M)
2 EL Milch

Zum Bestreuen oder

Bestreichen & Glasieren:

Staubzucker
heiße Marillenmarmelade
Dr. Oetker Zucker Glasur weiß

Wie mache ich Plunderteig?:

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem kühlen Ort ca. 20 Min. rasten lassen.

2 Butterziegel:

Butter mit Mehl mit den Händen rasch zügig verkneten, zu einem Ziegel (10 x 20 cm) formen und 20 Min. kalt stellen.

3 Butterziegel in den Teig einpacken und Touren geben (tourieren):

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 25 x 30 cm) ausrollen. Den Butterziegel in die Mitte der Teigplatte geben und mit überstehendem Teig einpacken, so dass die Butter vollständig umhüllt ist. Mit einem Teigroller rechteckig (ca. 30 x 40 cm) ca. 2 cm dick ausrollen (die Butter soll gleichmäßig im Teig verteilt sein). Den Teig von der Schmalseite her in 3 gleiche Teile falten (einfache Tour). Danach an einem kühlen Ort (in ein leicht befeuchtetes Tuch eingeschlagen) ca. 1/2 Std. rasten lassen. Diesen Vorgang noch 2-mal wiederholen und den Teig erst dann weiterverarbeiten.

4 Plunderstücke herstellen (z. B. Früchteplunder oder Golatschen):

Den Teig rechteckig (30 x 40 cm) ca. 3 mm dick ausrollen und in 10 x 10 cm große Quadrate schneiden.

Für Früchteplunder die Teigquadrate, im Abstand von 1 cm zum Teigrand, die zwei gegenüberliegenden Ecken in jede Richtung ca. 6 cm tief einschneiden. Mit Dotter bestreichen und die eingeschittenen Ränder auf der jeweils gegenüberliegenden Seite ablegen. Die Vanillepudding-Füllung mittig auf die Teigquadrate spritzen.

Die Topfen-Füllung für Golatschen mittig auf die Quadrate spritzen. Dotter mit Milch versprudeln und die Ränder dünn damit bestreichen. Die Teigspitzen zur Mitte hin einklappen und etwas andrücken. Mit Dotter bestreichen, aus Teigabschnitten Quadrate (2 x 2 cm) schneiden, mittig auf die Golatschen geben und ebenfalls bestreichen.

Die so hergestellten Plunderstücke auf befettete, bemehlte Backbleche geben und ca. 20 Min. gehen lassen.
Ein Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Plunderstücken wiederholen.

Die Plunderstücke vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen oder mit Marmelade und Zuckerglasur bestreichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Teigreste (Abschnitte) nicht zusammenballen, sondern flach aufeinanderlegen und wieder ausrollen und kleine Plunderstücke machen.
- Aus Plunderteig kann man z. B. Kirschplunder, Topfengolatschen, Marillenschifferln, Nusskipferl, Mohn.- Nusschnecken oder Nusskronen herstellen. Plunderteigstücke können roh od. gebacken gut eingefroren werden. Rohe Plunderteigstücke auf mit Backpapier belegtem Blech über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.