

Marillenplunder

ca. 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Plunderteig:

210 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
30 g gesiebter Staubzucker
110 ml lauwarme Milch
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
30 g Butter

Butterziegel:

100 g kalte Butter
40 g glattes Mehl

Topfen-Füllung:

30 g flüssige Butter
40 g gesiebter Staubzucker
20 g Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
125 g Speisetopfen (20 %)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)

Zum Belegen:

36 Marillenhälften

Zum Aprikotieren:

100 g Marillenmarmelade
3 EL Wasser

Zucker-Glasur:

120 g Puderzucker
1 EL heißes Wasser

1 Plunderteig:

Für den Teig 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 ca. 10 Min. rasten lassen.

2 Butterziegel:

Für den Butterziegel Butter mit Mehl mit den Händen verkneten und zu einem Ziegel formen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und den Butterziegel darauflegen. Den übrigen Teig so darüberschlagen, dass der Butterziegel eingepackt ist. Den Teig rechteckig ausrollen und von der Schmalseite her 2-mal übereinander schlagen, so dass 3 Schichten entstehen (einfache Tour). Den Teig ca. 5 Min. rasten lassen und den Vorgang 2-mal wiederholen.

4 Den Teig rechteckig (33 × 66 cm) ausrollen und einige Minuten ruhen lassen. Danach in Quadrate (11 × 11 cm) schneiden.

5 Topfen-Füllung:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) geben und mittig auf die Quadrate spritzen.

6 Die jeweils gegenüberliegenden Ecken der Teigstücke zur Mitte ziehen und gut andrücken. Auf befettete Backbleche geben und je eine Marillenhälfte in die offenen Enden der Teigstücke legen. Die Marillenplunder zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

7 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Marillenplundern wiederholen.

8 Zum Aprikotieren:

Marmelade mit Wasser aufkochen und die noch warmen Marillenplunder damit bestreichen.

9 Zucker-Glasur:

Für die Glasur Puderzucker mit Wasser verrühren und beliebig darauf verteilen.