



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

100 g Zucker
1 TL Salz
Vanillezucker
Zitronenschalen, unbehandelt
250 ml Milch
2 EL Rum (38 %)
30 g Frischhefe
3 Stk. Eier
600 g Mehl (glatt)
530 g Butter
250 g Topfen
40 g Staubzucker
20 g Erdäpfelstärke
Zitronensaft
Marillen

Mein persönlicher Tipp

Das Mehl über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit es kalt ist.



Desiree Lirnberger
Seminarbäuerin im Bezirk Zwettl

Quellen:

Früchtekörbchen



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Plunderteig (Grundrezept):

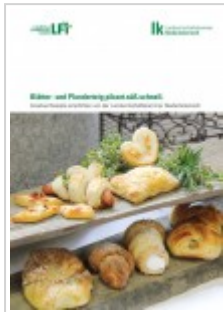
- o Zutaten: 100 g Zucker, 1 TL Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, unbehandelt, ca. ¼ l Milch (kalt), 2 EL Rum, 30 g Germ (frisch), 2 Eier, 50 g Butter, 500 g Weizenmehl glatt (Typ 480)
- o Alle trockenen Zutaten, Zucker, Salz, Vanillezucker und fein geriebene Zitronenschale in die Rührteigschüssel geben.
- o 2/3 von der Milch und vom Rum dazu leeren.
- o Die Germ sowie die Eier mit Hilfe des Schneebesens darin auflösen.
- o Die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Mehl dazugeben.
- o In der Küchenmaschine maximal sieben Minuten zu einem glatten Teig verrühren lassen und die restliche Milch nach Bedarf dazugeben.
- o Den Teig zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und ca. zehn Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- o Butterziegel: 450 g Teebutter (kalt), ca. 100 g Mehl glatt (Typ 480)
- o Für den Butterziegel die kalte Butter würfelig schneiden, mit dem kalten Mehl in der Küchenmaschine mit dem Knethacken kurz vermengen und zu einem daumendicken Ziegel formen (Bild 1).
- o Nach dem Rasten den Germteig auf einem bemehlten Brett mit einem Messer kreuzweise einschneiden. (Kleeblattschnitt)
- o Mit einem Nudelwalker den Teig auf vier „Ohren“ ausrollen.
- o Der Teig soll in der Mitte etwas dicker bleiben. Das überschüssige Mehl mit einem Mehlbesen abkehren.
- o Den Butterziegel in die Mitte auf den Teig legen und die „Ohren“ nacheinander über den Fettziegel straff darüber klappen. Der Butterziegel muss ganz eingehüllt sein.
- o Mit dem Nudelholz den Butterziegel nach allen vier Richtungen jeweils von der Mitte zum Rand auf ein ca. 20 cm x 30 cm großes Rechteck ausrollen.
- o Achtung, der Butterziegel darf nicht durch den Germteig durchkommen. Vorsichtig arbeiten!
- o Vor der Tour das Mehl abkehren.



Bild 1

Bild 2

Bild 3



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Blätter- und
Plunderteig pikant.süß.schnell*



Plunderteig tourieren:

- o Der Plunderteig wird mehrmals auseinandergerollt und wieder übereinander geklappt:
- o 3 Mal einfache Tour (=27 Schichten) (Bild 2) oder
- o 1 Mal einfache Tour und 1 Mal doppelte Tour (=12 Schichten) (Bild 3).

Topfenfülle:

- o Zutaten: 250 g Topfen, 40 g Staubzucker, 30 g Butter (weich), 20 g Erdäpfelstärkemehl, 1 Ei, etwas Salz, Vanillezucker, Zitronensaft
- o Alle Zutaten mit dem Handmixer kurz verrühren.

Zubereitung Fruchtekörbchen:

- o Für die Fruchtekörbchen den Teig auf einem bemehlten Brett ca. 3 mm stark ausrollen und auf 12 x 12 cm große Stücke schneiden.
- o Auf beiden Seiten ca. 9 cm mit einem scharfen Messer einschneiden.
- o Die eingeschnittenen Ecken auf die gegenüberliegende Seite legen.
- o In die Mitte mit einem Löffel ca. 30 g Topfencreme darauf geben und eine halbe Marille oder andere Früchte der Saison darauflegen.
- o Bei 200 °C mit etwas Dampf ca. 15 bis 18 Minuten backen und nach dem Backen leicht mit Staubzucker bestreuen (Bild 1).



Bild 1