

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

200 g	Zucker
1 TL	Salz
4 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronenschalen, unbehandelt
375 ml	Milch
3 EL	Rum (38 %)
30 g	Frischhefe
2 Stk.	Eier
500 g	Butter
600 g	Mehl (glatt)
200 g	geriebene Nüsse
100 g	Semmelbrösel
1 TL	Zimt, gemahlen
1 Msp.	Lebkuchengewürz
2 EL	Marillenmarmelade
	Honig
500 g	geriebene Walnüsse
5 EL	Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Die Fülle sollte nicht zu weich sein, damit sie nicht ausrinnt.



Romana Weber

Seminarbäuerin im Bezirk Zwettl

Quellen:

Gefüllte Plunderteig Nusskipferl



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

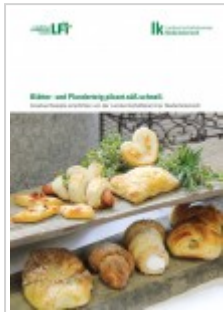
Zubereitung

Plunderteig (Grundrezept):

- Zutaten: 100 g Zucker, 1 TL Salz, Vanillezucker, Zitronenschale (unbehandelt), ca. $\frac{1}{4}$ l Milch (kalt), 2 EL Rum, 30 g Germ (frisch), 2 Eier, 50 g Butter, 500 g Weizenmehl glatt (Typ 480)
- Alle trockenen Zutaten, Zucker, Salz, Vanillezucker und fein geriebene Zitronenschale in die Rührteigschüssel geben.
- $\frac{2}{3}$ von der Milch und vom Rum dazu leeren.
- Die Germ sowie die Eier mit Hilfe des Schneebesens darin auflösen.
- Die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Mehl dazugeben.
- In der Küchenmaschine maximal sieben Minuten zu einem glatten Teig verrühren lassen und die restliche Milch nach Bedarf dazugeben.
- Den Teig zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und ca. zehn Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Butterziegel: 450 g Teebutter (kalt), ca. 100 g Weizenmehl glatt (Typ 480)
- 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).
- Tipp: Das Mehl über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit es kalt ist.
- Nach dem Rasten den Germteig auf einem bemehlten Brett mit einem Messer kreuzweise einschneiden. (Kleeblattschnitt)
- Mit einem Nudelwalker den Teig auf vier „Ohren“ ausrollen.
- Der Teig soll in der Mitte etwas dicker bleiben. Das überschüssige Mehl mit einem Mehlbesen abkehren.
- 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.
- Mit dem Nudelholz den Butterziegel nach allen vier Richtungen jeweils einhüllt von der Mitte zum Rand auf ein ca. 20 cm x 30 cm großes Rechteck ausrollen.
- Achtung, der Butterziegel darf nicht durch den Germteig durchkommen. Vorsichtig arbeiten (Bild 2)!
- Vor der Tour das Mehl abkehren.

Plunderteig tourieren:

- Der Plunderteig wird mehrmals auseinandergerollt und wieder übereinander geklappt:
- 3 Mal einfache Tour (=27 Schichten) (Bild 3) oder
- 1 Mal einfache Tour und 1 Mal doppelte Tour (=12 Schichten) (Bild 4).



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Blätter- und
Plunderteig pikant.süß.schnell*
Lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich Ländliches
Marketing LFI

Nussfülle:

- Zutaten: 200 g Nüsse gerieben (Wal- oder Haselnüsse), 100 g Brösel, 100 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 1 TL Zimt, 1 Msp. Lebkuchengewürz, ca. 1/8 l Milch, 2 EL Marillenmarmelade, 1 Schuss Rum, evtl. etwas Honig
- Alle trockenen Zutaten, Nüsse, Brösel, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Lebkuchengewürz mit dem Schneebesen verrühren.
- Milch, Marillenmarmelade und Rum verrühren, zu den trockenen Zutaten geben und gut vermischen.
- Tipp: Wenn nötig vor der Verarbeitung etwas Milch dazu geben.

Zubereitung Nusskipferl:

- Walnuss-Staubzucker Gemisch: 500 g Walnüsse (grob gerieben), 5 EL Staubzucker, 3 Pkg. Vanillezucker, Staubzucker zum Bestreuen
- Den tourierten Teig 3 mm stark auf einem bemehlten Brett auf 40 x 34 cm ausrollen.
- Dann in der Mitte auf 17 cm teilen.
- Aus den zwei Hälften 10 x 17 cm große Rechtecke einteilen.
- Die Rechtecke diagonal zu Dreiecken schneiden.
- An der 10 cm breiten Seite den Teig zirka 2 cm tief einschneiden, mit der Nussfülle füllen und zusammenrollen.
- Die Kipferl mit Wasser besprühen und die Oberseite in eine geriebene Walnüsse-Staubzucker-Mischung tunken.
- Wieder mit Wasser besprühen und 10 bis 15 Minuten gehen lassen.
- Bei 200 °C mit etwas Dampf ca. 15 bis 18 Minuten backen und nach dem Backen leicht mit Staubzucker bestreuen (Bild 5).

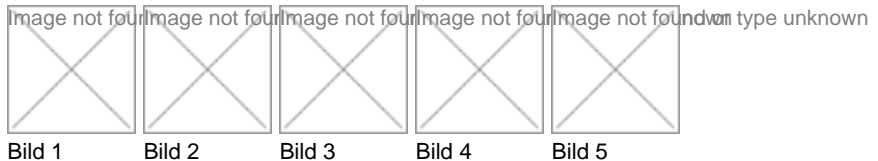


Bild 1

Bild 2

Bild 3

Bild 4

Bild 5

