

Apfel-Plunderteilchen

Süßes Kleingebäck mit Äpfeln und Rosinen zum Erntedankfest

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Plunderteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (der Größe M)

50 g weiche Butter

200 ml kalte Milch

150 g kalte Butter

Füllung:

600 g Äpfel, z. B. Elstar

75 g Rosinen

2 EL Zimt-Zucker

Zum Bestreuen und

Bestreichen:

Zimt-Zucker

100 g Aprikosenkonfitüre

1 Plunderteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, **bis auf die 150 g Butter**, zufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 5 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

- 2 150 g kalte Butter in dünne Scheiben schneiden. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Eine Hälfte der Teigplatte (20 x 25 cm) mit den Butterscheiben belegen, dabei an den Rändern 1 cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüberlegen, mit einem Teigroller leicht andrücken. Teigstück wieder zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen, von den kürzeren Seiten her zur Mitte hin so zusammenklappen, dass die Teigkanten fast aneinanderstoßen (Abb. 1). Dann wie ein Buch zusammenklappen, so dass 4 Teigschichten übereinanderliegen. Teig zugedeckt 15 Min. in den Kühlschrank legen.





- 3 Teigpaket mit der langen Seite an die Kante der Arbeitsfläche legen und wie oben beschrieben ein weiteres Mal zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen, wieder übereinanderschlagen und nochmals 15 Min. zugedeckt kalt stellen. Vorgang noch einmal wiederholen und Teigpaket 15 Min. kalt stellen. In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

4 Füllung:

Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Rosinen und Zimt-Zucker vermengen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (50 x 40 cm) ausrollen und in 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Je einen Esslöffel Füllung in die Mitte der Quadrate geben und 2 gegenüberliegende Ecken über die Füllung schlagen. Plunderteilchen auf das Backblech legen, mit Zimt-Zucker bestreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

5 Aprikotieren:

Die Plunderteilchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen und die noch warmen Plunderteilchen damit bestreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Plunderteilchen am besten lauwarm mit Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße.
- Die Plunderteilchen schmecken frisch am besten.
- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, bereiten Sie die Plunderteilchen auf einem Stück Backpapier vor. Die belegten Papierbögen dann an der flachen Seite auf das Backblech ziehen.

