

Apfel-Plunderteilchen

Süße Plunderteilchen mit Äpfeln und Rosinen mit selbst gemachtem Plunderteig - Plunderteilchen selbst backen.

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 (Größe M)

50 g weiche Butter

200 ml kalte Milch

150 g kalte Butter

Apfelfüllung:

600 g Äpfel, z. B. Elstar

75 g Rosinen

2 EL Zimt-Zucker

Zum Bestreuen und

Bestreichen:

Zimt-Zucker

100 g Aprikosenkonfitüre

Wie backe ich Apfel-Plunderteilchen selbst?:

① Plunderteig zubereiten:

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. Teilstück 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 **Apfelfüllung zubereiten:**
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 Min.

- 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 Apfel-Plunderteilchen damit bestreichen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plunderteilchen am besten lauwarm mit Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße servieren.
- Die Plunderteilchen schmecken frisch am besten.
- Bei nur 1 Backblech, einfach die Plunderteilchen auf einem Stück Backpapier vorbereiten. Die belegten Papierbögen dann an der flachen Seite auf das Backblech ziehen.

