

Fruchtige Kirschplunder

Plunderteigteilchen mit einer Kirschfüllung

etwa 12 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Plunderteig:

500 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

40 g Zucker

1 geh. TL Salz

50 g weiche Butter

250 ml Milch

1 Ei (der Größe M)

250 g kalte Butter

Füllung:

350 g Sauerkirschen

(Abtropfgew.)

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig

Zuckerguss Classic

1 Plunderteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten - bis auf die kalte Butter - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Die kalte Butter in Scheiben schneiden und eine Hälfte der Teigplatte (25 x 20 cm) damit belegen, dabei rundherum am Rand etwa $\frac{1}{2}$ cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüberklappen und an den Rändern andrücken (Abb. 1).



- 3 Die Platte wieder zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Von den kürzeren Seiten so zur Mitte klappen, dass die Teigkanten aneinanderstoßen (Abb. 2).



- 4 Dann die beiden Seiten zusammenklappen; es entstehen 4 Teiglagen (Abb. 3). Den Teig zugedeckt 30 Min. in den Kühlschrank legen.



5 Füllung:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 100 ml abmessen. Gustin mit etwa 3 EL der Flüssigkeit anrühren, übrige Flüssigkeit mit Zucker und Vanille-Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Gustin unter Rühren zufügen und kurz aufkochen. Kirschen unterheben und abkühlen lassen.

- 6 Teigpaket mit der langen Seite an die Kante der Arbeitsfläche legen und wie oben beschrieben ein weiteres Mal ausrollen, übereinanderschlagen und nochmals 20 Min. zugedeckt kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 7 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen und etwa 12 Quadrate zu je 10 x 10 cm schneiden. Jedes Quadrat an 2 gegenüberliegenden Ecken einschneiden, so dass 2 Laschen entstehen. Diese Laschen Richtung der gegenüberliegenden entstandenen Lasche legen (Abb. 4).





- 8 **Bestreichen:**
Eigelb mit Milch verrühren und die Teilchen damit bestreichen. Das "entstandene Loch" mit der Kirschmasse füllen. Teilchen so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis diese sich sichtbar vergrößert haben.
- 9 Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 14 Minuten

Teilchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 10 **Guss:**
Den Glasurbeutel gut durchkneten und die Plunderteilchen damit bestreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.

