


Grundrezept Plunderteig

Ein Plunderteig als Basis für süße, als auch herzhafteteilchen

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

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 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. Wie oft dieser Vorgang wiederholt werden muss, richtet sich nach dem zugrunde liegenden Rezept, in der Regel ein- bis zweimal.
- 6 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und nach Belieben Quadrate, Streifen usw. ausschneiden. Die Teigrohlinge beliebig süß oder pikant füllen und formen. Teilchen vor dem Backen zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis diese sich sichtbar vergrößert haben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rezept zu dem Bild finden Sie unter "[Fruchtige Kirschplunder](#)".