

Nuss-Blume

Saftiges Plundergebäck mit Nussfüllung - mit schrittweise erklärenden Bildern einfach nachzumachen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Plunderteig:

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (der Größe M)

80 g weiche Butter

200 ml Milch

100 g kalte Butter

Füllung:

200 g verschiedene Nüsse, z.B.

Pekannüsse, Cashewkerne oder
Walnüsse

100 g Dr. Oetker gemahlene,

geröstete Haselnüsse oder

gemahlene Mandeln

100 g Zucker

70 g weiche Butter

1 TL gemahlener Zimt

½ gestr. TL gemahlener Piment

½ TL gemahlener Kardamom

1 Ei (der Größe M)

2 EL Milch

Zum Bestreichen:

etwa 1 EL Milch

1 Plunderteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, **bis auf die 100 g kalte Butter**, hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 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 an den Rändern etwa 1/2 cm frei lassen (Abb. 1). Die andere Teighälfte darüberlegen, mit einem Teigroller leicht andrücken.



- 3 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. 2).



- 4 Dann die beiden Seiten zusammenklappen, so dass 4 Teiglagen entstehen (Abb. 3). Teig zugedeckt 30 Min. in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 5 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 20 Min. zugedeckt in den Kühlschrank legen.

6 Füllung:

Nüsse fein hacken. Übrige Zutaten in eine Rührschüssel geben, Nüsse hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (40 x 40 cm) ausrollen und in 4 gleich große Stücke teilen. Ein Teigstück zu einer runden Platte (Ø etwa 27 cm) ausrollen und auf das Backblech legen. Mit 1/3 der Nussmischung bestreichen (Abb. 4). Das zweite Teigstück entsprechend ausrollen, bündig auf den bestrichenen Teigfladen legen und ebenso bestreichen. Mit dem dritten Teigstück ebenso verfahren. Das vierte ausrollen und als Teigdeckel auflegen.



- 7 Ein Glas (Ø 6-7 cm) mit der Öffnung nach unten in die Mitte des Teigstapels stellen. Den Teigstapel erst in 4 gleich große Stücke teilen, dann in 8 und dann in 16 Stücke, dabei immer nur bis zum Glas in der Mitte schneiden (Abb. 5).



- 8 Immer 2 Teile nach außen gegeneinander drehen und am Ende zusammendrücken (Abb. 6), so dass der Teig zusammenklebt.



- 9 **Bestreichen:**
Den Teig mit Milch bestreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.