

# Plunder-Früchtchen

Mit Pfirsichen und Brombeeren sind diese Plunderteigteilchen ein Genuss.

etwa 12 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Plunderteig:

500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
25 g Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)  
25 g weiche Butter  
250 ml kalte Milch  
250 g kalte Butter

### Belag:

125 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Eigelb (Größe M)  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
4 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus klassischem Rö.

### Außerdem:

150 g Aprikosenkonfitüre  
3 EL Wasser  
100 g Puderzucker  
2 EL Apfelsaft  
etwa 300 g vorbereitetes Obst (je etwa 150 g Pfirsiche und Brombeeren)

## 1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. 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 verkneten. Teig zugedeckt 5 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

## 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Butter in dünne Scheiben schneiden, die Hälfte des Teiges damit belegen, andere Teighälfte darüberlegen und leicht andrücken. Teig wieder zum Rechteck (50 x 20 cm) ausrollen, von der kurzen Seite her dreifach übereinander legen, mit einem Tuch zugedeckt 15 Min. kalt stellen.

## 3 Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

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



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig dann zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen, in 12 Quadrate (10 x 10 cm) schneiden, in der Mitte mit Wasser bepinseln und je 2 gegenüberliegende Ecken zum Mittelpunkt legen, leicht andrücken. Teilchen auf das Backblech legen und zugedeckt an einem warmen Ort nochmals etwa 25 Min. gehen lassen.
- 5 **Belag zubereiten:**  
Alle Zutaten - **bis auf die Früchte** - verrühren, direkt vor dem Backen in die Mitte der Teilchen geben. Das Blech in den Backofen schieben.  
  
**Backzeit: etwa 20 Min.**
- 6 **Aprikotieren:**  
Teilchen noch heiß aprikotieren. Dafür Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser verrühren und etwa 2 Min. unter Rühren kochen. Glasur mit einem Pinsel über die heißen Teilchen geben, dann auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 7 Puderzucker sieben und mit Saft zu einem Guss verrühren. Die kalten Teilchen damit bestreichen. Zuletzt Pfirsiche in Spalten schneiden und die Mitte der Teilchen mit Brombeeren und Pfirsichspalten belegen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, bereiten Sie die Plunder-Früchtchen auf einem Stück Backpapier vor. Die belegten Papierbögen dann an der flachen Seite auf das Backblech ziehen.

