

# Plunder-Wunder

Süße und pikante Gebäcke aus Plunder Teig: Bacon-Stangen, Zwetschgen-Teilchen und kleine Nuss-Hörnchen

etwa 38 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Plunder Teig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (der Größe M)

50 g weiche Butter

200 ml kalte Milch

150 g kalte Butter

### Bacon-Stangen (16 Stück):

etwa 125 g Bacon

(Frühstücksspeck) (8 Scheiben)

1 EL Paprikapaste (Ajvar) , scharf

### Zwetschen-Teilchen (8 Stück):

500 g Zwetschgen

150 g Pflaumenmus

(Zwetschenmus)

1 gestr. EL Dr. Oetker Gustin

Feine Speisestärke

1 geh. EL samtiger Aprikosen-

Fruchtaufstrich

1 EL Wasser

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 gestr. TL gemahlener Zimt

### Nuss-Hörnchen (12 Stück):

100 g gemahlene Walnüsse oder

Haselnüsse

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Eiweiß (Größe M)

1 EL Wasser

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

## 1 Plunder Teig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, **bis auf die 150 g kalte 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 (25 x 20 cm) mit den Butterscheiben belegen, dabei an den Rändern 1 cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüberlegen, mit einem Teigroller leicht andrücken. 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, dann wie ein Buch zusammenklappen, so dass 4 Teigschichten übereinanderliegen. Teig zugedeckt 15 Min. in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

- 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. Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausrollen.

#### 4 Bacon-Stangen:

Baconscheiben quer halbieren. Von der Teigplatte einen Streifen (10 x 40 cm) abschneiden und mit der Paprikapaste bestreichen. Streifen in 16 Streifen von 10 cm Länge schneiden, mit je einer Scheibe Bacon belegen und die Streifen ineinander verdrehen (Abb. 1). Streifen auf das Backblech legen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Stangen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder warm servieren.

#### 5 Zwetschgen-Teilchen:

Zwetschgen waschen, entsteinen und würfeln. Pflaumenmus mit Gustin verrühren und Zwetschgenwürfel unterheben. Von der Teigplatte einen Streifen von 25 x 40 cm abschneiden und in 8 Rechtecke schneiden. Jeweils die 4 Ecken der Rechtecke mit etwas Wasser bepinseln, zur Mitte hin einklappen und festdrücken. Teilchen auf das Backblech legen. Zwetschgenmasse jeweils in die Mitte geben und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Teilchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Aprikosen-Fruchtaufstrich und Wasser in einem Topf kurz aufkochen, die Seiten der Zwetschen-Teilchen damit bepinseln und erkalten lassen.

**Backofentemperatur reduzieren.**

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

### 6 Nusshörnchen:

Walnüsse oder Haselnüsse, Zucker, Vanillin-Zucker, Eiweiß und Wasser in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Nussmasse auf den letzten Teigstreifen streichen. Streifen in 6 Stücke von 15 cm Länge schneiden. Jedes Stück diagonal halbieren und jedes Dreieck von der breiten Seite aus zu einem Hörnchen aufrollen (Abb. 2). Hörnchen auf das Backblech setzen. Eigelb und Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 17 Minuten**

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

### 7 Zwetschgen-Teilchen:

Sahne mit Vanillin-Zucker und Zimt steif schlagen und zu den Zwetschgen-Teilchen servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Bacon-Stangen und Nusshörnchen sind einfriergeeignet.

**Die Nährwerte unterliegen einer Mischkalkulation.**