Plunderteig - Teilchen Füllung



Von Kuchenfee

In der Konditorei lernt man als Erstes, dass **Plunderteig nichts für Eilige** ist, dafür belohnt er einen aber mit einer Blätterung, die kein gekauftes Teigpaket aus dem Kühlregal hinkriegt. Bei mir gibt es heute das Grundrezept genau so, wie ich es damals in der Ausbildung gelernt habe, dazu zwei klassische Teilchen-Füllungen, die ich beide genauso gerne mag: eine fruchtige Sauerkirsch-Variante und eine Nussfüllung mit Marzipan.

Ich arbeite hier anders als bei normalen Hefeteigen mit **kalten Zutaten**, sogar Mehl, Milch und Eier kommen kurz in den Kühlschrank, damit die Hefe schön ruhig bleibt und ich den Teig in Ruhe tourieren kann. Wichtig ist nur eines: nach jeder Tour einmal um 90 Grad drehen und beim Ausrollen Geduld haben, sonst schnurrt euch der Teig wieder zusammen wie eine Katze. Plunder ist viel Wartezeit, aber kaum aktive Arbeit. Hier kommt mein Rezept für Plunderteig mit Teilchen-Füllung:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**45 min**	**n/a**	**1 Std.**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

KIRSCHFÜLLUNG

1 Glas	Sauerkirchen
	Zucker nach Bedarf
3-4 Tüte	Dr. Oetker
	Dessertsoße ohne Kochen

NUSSFÜLLUNG

200 g	Marzipan
4 EL	Puderzucker
3-4 x	Eiweiß
100 g	gemahlene Nüsse

Werkzeuge

- Waage
- Nudelholz

Zubereitung

01 Kirschen abschütten, Saft auffangen. Nach Bedarf etwas Zucker zum Saft geben. Unter konstantem rühren die Dessertsoße einrieseln lassen. Nach und nach bindet der Saft & die konsistens wird dick cremig. Noch einen Moment gründlich weiter rühren und anschließend die Kirschen unterrühren. Bereit für die Teilchen.

02 Hinweis: Es muss nicht mit Dessertsoße gearbeitet werden falls diese nicht auffindbar ist. Mit etwas Speisestärke kann der Saft auch auf dem Herd zum kochen gebracht werden bis alles abgebunden ist. Ich habe es aber mit dieser Methode in der Ausbildung gelernt und wollte es daher so mit euch teilen!

1. NUSSFÜLLUNG

01 Am besten im Mixer oder mit dem Handrührgerät! Marzipan in grobe Stücke schneiden, Puderzucker dazu gebe & eine Hälfte des Eiweiß unterarbeiten. Sobald die Masse geschmeidig und relativ klumpenfrei ist kann langsam das restliche Eiweiß dazu gegeben werden. Zum Schluß die gemahlenen Nüsse unterarbeiten.

02 Falls die Masse noch zu fest ist kann noch mehr Eiweiß dazu gegeben werden. Wer eventuell lieber gemahlene Mandeln benutzten möchte kann das selbstverständlich auch. Des weiteren funktioniert diese Masse super mit Mohn.

2. PLUNDERTEILCHEN

01 185°C Umluft oder 195°C O-U Hitze

Backzeit liegt bei 10-16 Minuten oder bis Goldigbraun.