



Dänisches Plundergebäck

Plunderteig:

nach Christophe Felder (ergibt ca. 950 g)

- 375 g Mehl
- 25 g Zucker
- 2 Teel. Salz
- 15 g Milchpulver
- 25 g frische Hefe
- 1 Ei Gr. L
- 115 ml lauwarmes Wasser
- 40 g weiche Butter, gewürfelt
- 250 g feste Butter zum Tourieren

Mehl, Zucker, Salz und Milchpulver in einer großen Schüssel vermischen. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Ei zu den trockenen Komponenten geben. Alles kräftig zu einem festen Teig verkneten. Dann die Butterstücke hinzufügen und sorgfältig unterkneten bis ein schöner glatter und elastischer Teig entstanden ist (von Hand oder mit der Maschine). Nun die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und für 90 Minuten in den Kühlschrank stellen. 10 Minuten vor Ende dieser Zeit legt ihr die Butter ins Gefrierfach.

Nun geht's ans Tourieren (*schichtweises Einarbeiten de Butter in den Teig*):

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 6 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Die kalte Butter ebenfalls ausrollen (das funktioniert am besten zwischen zwei Lagen Backpapier), aber nur halb so groß wie den Teig. Die ausgerollte Butterplatte passgenau auf die untere Hälfte des Teiges legen und rundherum etwas mit den Fingerspitzen andrücken . Die andere Teighälfte über die Butter klappen, so dass diese vollständig bedeckt ist. Jetzt dreht ihr das Teigpaket einmal um 90 Grad , so dass die geschlossene Kante links liegt.

Und wieder zu einem Rechteck mit 6-7 mm Stärke ausrollen . Jetzt faltet ihr die obere und untere Hälfte zur Mitte, so dass beide Kanten aneinander stoßen. Nun dieses Rechteck noch einmal falten, so dass ihr vier Lagen Teig erhaltet. Dieses Teigpäckchen wickelt ihr in Frischhaltefolie und legt es noch einmal für 35 Minuten in den Kühlschrank.

Nach der Teigruhe im Kühlschrank legt ihr das Teigpäckchen wiederum mit der geschlossenen Seite nach links auf die Arbeitsfläche und rollt ihn wieder 6-7 mm dick aus . Jetzt wird wieder gefaltet, diesmal aber schlägt ihr ein Drittel ein und das zweite Drittel darüber. Es liegen diesmal drei Teiglagen übereinander. Das Teigpaket wieder

in Folie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach dieser letzten Teigruhe ist der Plunderteig fertig für die Verarbeitung :-). Da es relativ viel Teig ist, empfiehlt es sich ihn z.B. zu halbieren (es sei denn, ihr wollt gaaanz viel Plundergebäck backen ;-)). Ich habe für meine dänischen Plunderteilchen ca. 350 g des Teiges verwendet, den Rest habe ich gut verschlossen eingefroren. Man kann ihn dann, wie wir es vom TK Blätterteig kennen, später wieder auftauen und etwas Schönes draus backen, ohne die ganz Teigzubereitungszeit.

Während der Teigruhe könnt ihr auch schon die Streusel vorbereiten.

Streuselteig

ausreichend für ca. 6 Plunderteilchen

- 30 g Mehl
- 15 g Zucker
- 10 g gem. Mandeln
- 25 g weiche Butter
- je 1 Prise [Bio-Lakritzpulver](#)*, Kardamom, Zimt, Salz

Alle Zutaten zwischen den Händen zu Streuseln verreiben und danach bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Plunderteilchen:

Für 6 Stück

- ca. 350 g Plunderteig
- ca. 70-100g [Bio Himbeer-Lakritzmarmelade](#)* (oder eure Lieblingsmarmelade)

- 1 Eigelb mit 1 El. Milch verschlagen

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Plunderteig auf ca. 30x20 cm ausrollen und sechs Quadrate mit 9 cm Kantenlänge ausschneiden (das geht mit einem Pizzaschneider sehr leicht)

Nun könnt ihr selbst entscheiden wie ihr eure Plunderteilchen aussehen lassen möchtet. Ich habe zwei Varianten hergestellt. Beide Varianten habe ich mit der Himbeer-Lakritzmarmelade gefüllt und mit den Streuseln garniert. Achtung: Bei der oberen Variante empfiehlt es sich entlang der grün markierten Linien etwas Eigelb aufzustreichen und die herüber geklappten Teigstreifen damit festzukleben. So läuft die Marmelade nicht aus.

Nun nur noch mit dem verquirltem Eigelb bestreichen und schon können die Teilchen für ca. 20 Minuten bei 180 Grad in den Backofen wandern und knusprig goldbraun gebacken werden :-).

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>