

Dänischer Plunder

Zutaten für 6-8 Stück



Plunderteig (Zubereitung ca. 3 Std.)

- 500 g Mehl
1 TL Salz
3 EL Zucker In eine Schüssel geben und gut mischen.
42 g Hefe, frisch Zerbröseln und in eine Mehlmulde geben.
1.8 dl Milch, lauwarm Zur Hefen geben und warten bis die Hefe etwas schäumt.
2 Eier Beigeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Teig mit feuchtem Tuch abdecken und eine Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.
Teig auf wenig Mehl zu einem 5 mm dicken Rechteck auswallen.
250 g Butter (Block) Mit Mehl bestäuben und zwischen zwei Backpapieren zu einem 1 cm dicken Rechteck auswallen.
Butter auf eine Teighälfte legen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen. Zweite Teighälfte darüber schlagen und Ränder gut andrücken.
Teig zu einem 5 mm dicken Rechteck auswallen.
Von links ein Drittel zur Mitte einschlagen, danach rechtes Drittel zur Mitte schlagen. Mit Klarsichtfolie zugedeckt 30 Minuten kühl stellen (1. Tour).
Erneut den Teig auf wenig Mehl zu einem 5 mm dicken Rechteck auswallen. Linkes Drittel, dann rechtes Drittel zur Mitte schlagen und zugedeckt 30 Minuten kühl stellen (2. Tour).
Erneut den Teig auf wenig Mehl zu einem 5 mm dicken Rechteck auswallen. Linkes Drittel, dann rechtes Drittel zur Mitte schlagen und zugedeckt 30 Minuten kühl stellen (3. Tour).

Creme

- 2 dl Milch
1 Vanilleschote Aufschneiden, auskratzen, beides in die Milch geben und aufkochen.
1 dl Milch
3 Eigelbe
4 EL Maizena
60 g Zucker Zutaten gut verrühren, kochende Vanillemilch unter Rühren dazu geben.
Alles in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren bis zum Siedepunkt erhitzen. Creme durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
Mit Klarsichtfolie abdecken damit keine Haut entsteht.

Plunder fertigstellen

- Plunderteig rechteckig 5 mm dick auswallen (30x60 cm). 15 cm grosse Quadrate ausschneiden.
Ecken der Quadrate in die Mitte falten und festdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 15 Minuten gehen lassen.
8 Aprikosenhälften (Dose) Je ein EL Creme in die Mitte geben und je eine Aprikosenhälfte daraufsetzen.
1 Ei Verrühren und Ränder damit bestreichen.
Plunder in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 20 Minuten backen.
100 g Aprikosenkonfitüre Erwärmen und fein pürieren. Die Plunder damit bestreichen. Auskühlen lassen.

Tipp

Plunder sind tiefgekühlt 3 Monate haltbar.