

"Plunder mit Früchten" von S. Rehbein, Westerholz



200 ml Milch

1/2 Hefewürfel

80 g Zucker

400 g Mehl

50 g Butter

1 Prise Salz

5 Scheiben TK-Blätterteig

1 P. backfester Pudding

Früchte der Saison

Aprikosenkonfitüre

Die Milch lauwarm erwärmen. Zucker und Hefe darin auflösen.

Milchgemisch mit dem Mehl, Salz und der Butter zu einem glatten Teig verrühren. Ca. 1 h zugedeckt ruhen lassen.

Aufgetaute Blätterteigscheiben übereinanderlegen und ca. 20 cm quadratisch ausrollen.

Hefeteig auf die doppelte Größe ausrollen.

Blätterteig um 45° gedreht in die Mitte des Hefeteiges legen, die Ecken des Hefeteiges überschlagen. Teig umdrehen und rechteckig ausrollen. Ausgerollten Teig dreifach übereinander schlagen, erneut ausrollen.

Das Ganze zweimal wiederholen. Teig für ca. 1h kühl stellen.

Einen Pudding lt. Packungsangabe zubereiten.

Teig ausrollen und in ca. 12x12 cm große Quadrate schneiden (ergibt 12 Stück). Mit etwas Wasser befeuchten. In die Mitte der Teiglinge etwas Pudding geben, Ecken darüberschlagen und den restlichen Pudding darauf verteilen. Die Ränder mit etwas Milch bestreichen.

Backofen vorheizen. U-/Oberhitze 175°C, Umluft 150 °C.

Plunderstücke auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen setzen und ca. 20min abbacken.

Ausgekühltes Gebäck mit den Früchten nach Belieben belegen und mit der Konfitüre aprikotieren.

