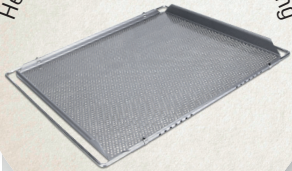


Herdbackblech mit Spezial-Lochung



Art.-Nr. 661141



STÄDTER®

## Klassisches Plundergebäck

FÜR EIN BACKBLECH | ARBEITSZEIT: CA. 90 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 10-25 MINUTEN

**Zutaten für den Hefeteig:** 250 g Mehl, 30 g Zucker, 25 g Butter, 20 g Hefe, 100 ml Milch, 1 Prise Salz, 1 Ei | **Außerdem:** 200 g Butter, 50 g Mehl

### Zubereitung des Hefeteiges

Milch, Hefe, Zucker und Eier miteinander verrühren. Die restlichen Zutaten dazu geben und alles zu einem trockenen Hefeteig verarbeiten. Den Hefeteig ca. 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Butter und Mehl verkneten und zu einem Ziegel von ca. 10 x 15 cm formen.

Den gegangenen Hefeteig kurz durchkneten und zu einem Rechteck von ca. 20 x 15 cm ausrollen. Den Butterziegel auf die rechte Grundteighälfte legen, die andere Seite darüber schlagen und den Rand andrücken. Das „Teigpaket“ mit dem Handballen etwas größer und flacher drücken. Anschließend den Plunder Teig auf die Größe von ca. 40 x 15 cm gleichmäßig ausrollen.

### Tourieren des Teiges:

Die Teigplatte gedanklich dritteln. Das untere Teigdrittel zur Mitte hin über das mittlere Teigdrittel schlagen und das obere Teigdrittel darüber legen. Den Teig für 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Diese Tour insgesamt dreimal wiederholen (3 einfache Touren). Zwischen den Touren muss der Teig immer ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Nach den Touriervorgängen den Teig auf eine Größe von ca. 30 x 20 cm und eine Stärke von ca. 5 mm ausrollen. Bevor der Teig eingeteilt und geschnitten wird, auch nochmal eine Ruhezeit von 10 Minuten einplanen. Anschließend kann der Teig beliebig zu Dreiecken (Hörnchen) oder Quadraten (Stückchen) geschnitten und gefüllt werden. Als Füllungen eignen sich beispielsweise sehr gut Nuss-Nougatcreme, abgebundene Kirschen, Marzipan oder Pudding. Je nach Art, Füllung und Größe das Gebäck 10-25 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) backen.