

Plunder-Pudding-Teilchen



Einkaufsliste:

Für den Teig

7g Trockenhefe oder 20g frische Hefe
225ml lauwarme Milch
60g Zucker
470-500g Mehl (Typ 550)
Prise Salz
1Ei
50g weiche Butter

225g Butter zum Schichten des Plunderteigs

Pudding:

400ml Milch
Mark einer Vanilleschote
120g Zucker
30g Speisestärke
30g Mehl
5 Eigelb
50g Butter

So wird's gemacht

Zunächst den **Pudding** vorbereiten. 350ml Milch zum Kochen bringen. Eigelbe, Milch, Zucker, Vanillemark, Speisestärke und Mehl verrühren und die heiße Milch unter Rühren in die Eigelb-Masse rühren. Masse erneut aufkochen und stark eindicken lassen. Butter einrühren. Masse mit Frischhaltefolie direkt auf der Creme abdecken und abkühlen lassen. Kalt stellen bis zur weiteren Verwendung.

Für den Teig: Hefe mit dem Zucker, der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl, Salz, Ei und 50g weiche Butter vermengen bis die Masse krümelig ist. Masse zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt im Kühlschrank 120 Minuten ruhen lassen. Derweil Butter zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen, im Kühlschrank kühl halten.

Nach der Ruhezeit den Teig leicht bemehlen, zu einem langen Rechteck ausrollen (doppelt so groß wie Butter-Rechteck), Mehl (mit einem Pinsel) entfernen und das Butterstück auf die eine Hälfte des Teigs legen, andere Hälfte überklappen und Teig andrücken. Nun noch einmal auf die gleiche Größe ausrollen und das obere Ende etwas über die Mitte legen und das untere Ende an über das obere Ende legen, also zusammenklappen, sodass drei Schichten entstehen. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der offenen Seite zum Körper gelegt ausrollen und in vier Schichten Schichten legen. Also die obere Seite zur Mitte legen und die untere Seite zur Mitte legen und dann wie ein Buch zusammenklappen. Nun für zwei Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Am nächsten Tag oder nach der Ruhezeit erneut ausrollen, in drei Schichten legen und zu einem großen Rechteck ausrollen. In dünne Streifen schneiden. Je einen Streifen eindrehen/zwirbeln und dann die Enden einrollen, sodass eine Art Brezel entsteht. Die Mitte etwas flach drücken. Den Pudding kurz noch einmal cremig rühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die beiden Mitten des Teilchens geben. Nochmal 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch verquirlen und Teilchen damit einpinseln. Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen, 5 Minuten backen, dann Ofen auf 150°C herunterstellen und nochmals 10 Minuten goldbraun backen.