Blätterteig- und Plunderteiggebäcke

variantenreich

Plunderteig süß **Plunderteig pikant**

Blätterteig süß **Blätterteig pikant**

Mohnfülle **Nussfülle**

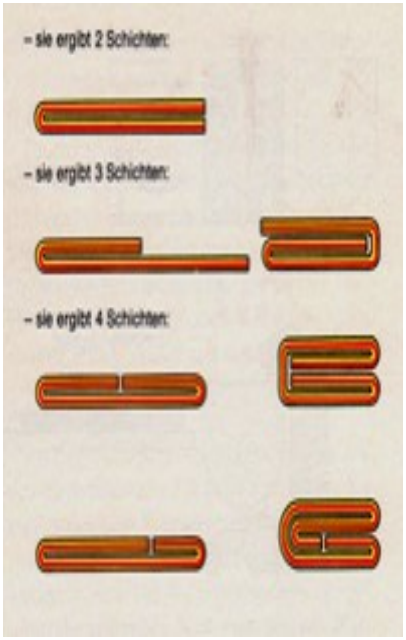
Kürbiskernfülle **Topfenfülle** **Streusel**

Wichtige Hinweise zur Herstellung

- Mehl, Milch, Backfett, Eier schon Stunden vorher kalt stellen.
- Alle Zutaten in der kühlen Teigflüssigkeit auflösen.
- Hefe, Backfett, Mehl und Malz dazugeben und einen Teig bereiten.
- Knetzeit bei Plunder- und Blätterteigen maximal bis 6 Minuten.
- Teigruhe bei Plunder- und Blätterteigen 10 Minuten.
- Zum Tourieren und Ausrollen nur mehr Weizenmehl 480 glatt verwenden.
- Backrohr immer vorheizen und vor dem Einschießen einige Zeit abstehen lassen.
- Ofentemperatur bei Plunder- und Blätterteigen 220 °C.
- Plunderteige mit Dampf (3 - 4 Eiswürfel pro Backrohr) einschießen und backen.
- Blätterteige ohne Dampf einschießen und backen.
- Nur mit backfesten Früchten vor dem Backen belegen, sonst erst nach dem Backen komplettieren.
- Nach dem Backen soll das Gebäck mit heißer Marillenmarmelade „aprikotiert“ und mit Fondant „glasiert“ werden.

Plunderteig

* Zucker, Salz, Vanillezucker, etwas Rum, fein geriebene Zitronenschale, Hefe, Eier und 2/3 von der Milch dazu leeren, auflösen.
* Die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Mehl dazugeben.
* In der Küchenmaschine maximal 4 Minuten zu einem glatten Teig verrühren lassen und die restliche Milch nach Bedarf dazugeben.
* Den Teig zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und ca. zehn Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
* Für den Butterziegel die kalte Butter würfelig schneiden, mit dem kalten Mehl in der Küchenmaschine mit dem Knethacken kurz vermengen und zu einem daumendicken Ziegel formen. Tipp: Das Mehl über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit es kalt ist.
* Nach dem Rasten den Germteig auf einem bemehlten Brett mit einem Messer kreuzweise einschneiden. (Kleeblattschnitt)
* Den Teig wie abgebildet auf vier „Ohren“ ausrollen. Der Teig soll in der Mitte etwas dicker bleiben. Das überschüssige Mehl mit einem Mehlbesen abkehren.
* Den Butterziegel in die Mitte auf den Teig legen und die „Ohren“ wie abgebildet nach einander über den Fettziegel straff darüber klappen.
  Der Butterziegel muss ganz eingehüllt sein.
* Den Butterziegel nach allen vier Richtungen jeweils von der Mitte zum Rand auf ein ca. 20 cm x 30 cm großes Rechteck ausrollen. Achtung, der Butterziegel darf nicht durch den Germteig durchkommen. Vorsichtig arbeiten!
* Vor der Tour das Mehl abkehren. Den Plunderteig tourieren, dh. der Plunderteig wird mehrmals auseinandergerollt und wieder übereinander geklappt: 3 Mal einfache Tour (= 27 Schichten) oder 1 Mal einfache Tour und 1 Mal doppelte Tour (= 12 Schichten).
* Ein kleiner Schuss Rum zum Teig verhindert das „Schnurren“ (Zusammenziehen) des Teiges beim Ausrollen.



Plunder (deutscher)	Plunder (dänischer)	Plunder (kopenhagener)
17-30 % Ziehfett Butter, Butterreinfett oder fraktioniertes Butterreinfett	40-60 % Ziehfett Butter, Butterreinfett oder fraktioniertes Butterreinfett	70-100 % Ziehfett Butter, Butterreinfett oder fraktioniertes Butterreinfett
3 x einfache Touren oder 1 x doppelte und 1 x einfache Tour	3 x einfache Touren oder 1 x doppelte und 1 x einfache Tour	3 x einfache Touren oder 1 x doppelte und 1 x einfache Tour
Entspannungspause einlegen	Entspannungspause einlegen	Entspannungspause einlegen
Kühle Verarbeitung ist vorteilhaft	Kühle Verarbeitung ist vorteilhaft	Kühle Verarbeitung ist vorteilhaft
Hautbildung vermeiden	Hautbildung vermeiden	Hautbildung vermeiden
Gare der Teigstücke nicht im Gärraum	Gare der Teigstücke nicht im Gärraum	Gare der Teigstücke nicht im Gärraum

Blätterteig

* Die Lockerung erfolgt nur durch die Verdampfung der Flüssigkeit des Ziehfettes während des Backens.
* Daher erhält der Blätterteig mehr Touren (= 144 Teig/Fett-Schichten). Das Fett trennt die einzelnen Teigschichten voneinander und sorgt so beim Backen dafür, dass sich zwischen den Teigschichten heiße Luft ausdehnen kann und somit ein lockeres, blättriges Gebäck entsteht.
* Mehl, Milch, Backfett, Eier schon Stunden vorher kalt stellen.
* Alle Zutaten in der Rührteigschüssel mit der Küchenmaschine mit dem Knethacken maximal 7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten lassen. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und zehn Minuten kalt rasten lassen.
* Die Teigtemperatur soll nicht 24 °C übersteigen.
* Die Festigkeit des Teiges soll in etwa gleich dem Ziehfettziegel sein.
* Zirka 30 min. kühl lagern und dann erst aufarbeiten. Etwas Rum zum Teig verhindert das Schnuren“ des Teiges.
* Backtemperatur zirka 220°C ohne Dampfgabe.
* Nach dem Backen das Gebäck mit heißer Marillenmarmelade „aprikotieren“ und mit Fondant „glasieren“, oder zuckern.

Deutscher (Wiener-) Blätterteig

Der Grundteig wird kreuzförmig ausgerollt (Kleeblattmethode), das ziegelförmige Fett in der Mitte aufgelegt und die Teigenden dann darüber geschlagen.

Französischen Blätterteig

Das Fett wird zu einem großen, der Teig zu einem kleinen Rechteck ausgerollt. Das Fett wird über den Teig geschlagen und an den Rändern mit dem Rollholz angedrückt.

Holländischer Blätterteig (Blitz- Schnellblätterteig)

Das zerkleinerte Ziehfett wird mit dem Mehl vermischt und aus allen weiteren Zutaten ein Teig hergetellt.

Kranzkuchen **(0,50 kg Plunderteig + 0,20 kg Fülle)** Teig, Walnussfülle und Mohnfülle siehe Rezepte

Zubereitung:

Plunderteig 2,5 mm stark ausrollen, mit Fülle bestreichen, mit Rosinen bestreuen, zusammenrollen, in der Länge nach durchschneiden, die Teigränder zusammenlegen, verdrehen und zu Kranz formen oder lang lassen. Nach 15 min Gare mit Dampf bei 220 °C einschießen, Backzeit ca 25 min., nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.

Marillen-Topfen-Strudel

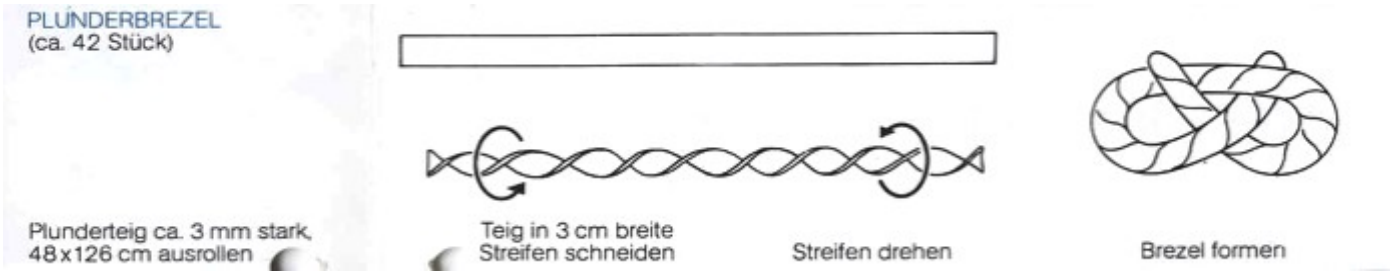
0,60 kg Plunderteig (fert.touriert) s. Rez.
0,15 kg Biskuitstreifen (Biskuitroulade)
0,50 kg Topfenfülle siehe Rezept
0,30 kg Marillen (halbe Früchte)
0,05 kg Marillenmarmelade
0,10 kg Gelee (zum Abglänzen)

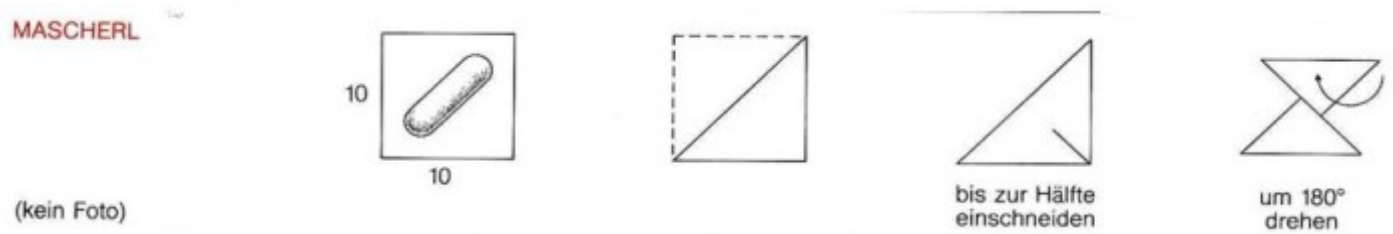
Zubereitung:

Den fertig tourierten Plunderteig auf 3mm Stärke ausrollen (60 x 21 cm). Einen 11 cm und einen 10 cm breiten Streifen schneiden. Den 11 cm breiten Streifen auf ein Backblech geben, die Ränder mit Ei bestreichen und in der Mitte mit Marillenmarmelade bestreichen. Topfenfülle in der Mitte dressieren, mit Marillenhälften belegen, den 10 cm breiten Streifen mit dem Gitterschneider einschneiden, auseinanderziehen und darüber legen. Die Ränder gut andrücken und mit Ei bestreichen.
Nach 20 min Gare mit 220 °C backen. Backzeit ca. 25 min. Nach dem Backen mit Gelee abglänzen (oder aprikotieren) und mit gerösteten Mandeln bestreuen und mit Fondant glasieren.

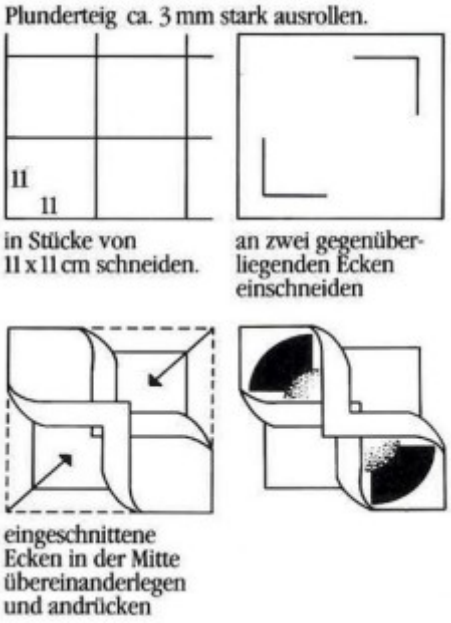
Zubereitung:

Plunderteig auf 2,5 mm ausrollen, mit Topfenfülle gleichmäßig bestreichen, Rosinen (nach Wunsch) darüberstreuen, in 20 x 20 cm Stücke schneiden, diese Stücke aufrollen und auf Blech absetzen. Mit schräg gehaltener Schere 8-10 mal tief einschneiden, Spitzen anheben und vom Körper weg nach oben ährenförmig auseinanderlegen.
Bei knapper Gare mit etwas Dampf, oder bei voller Gare ohne Dampf einschießen.
Backdauer ca. 25 min. bei 190-200 °C. Nach dem Backen aprikotieren, mit Fondant glasieren und mit gehobelten Mandeln bestreuen.





Plunderschleifen

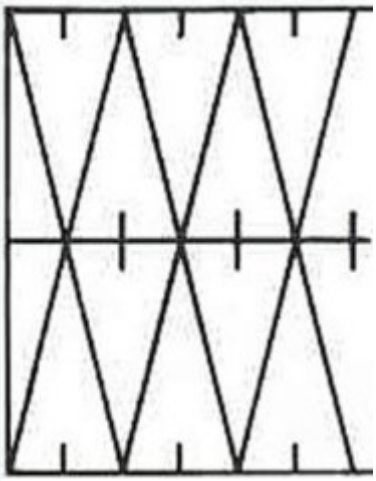


Nach der Gare Vanillecreme aufdressieren und an beiden Seiten mit je einer ¼ Ananasscheibe belegen.

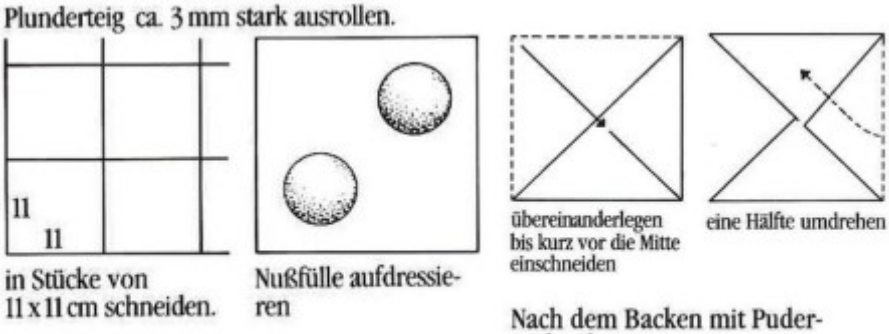
Nach dem Backen mit Gelee abglänzen und in der Mitte mit einer halben Belegkirsche belegen.

Nussstangerl

Dreiecke (12 x 17 cm) schneiden
mit Nussfülle füllen
zusammenrollen
mit Wasser besprühen
in Nuss-Zuckergemisch
tunken, absetzen, garen lassen,
mit Dampf bei 220 °C backen,
nach dem Backen mit Staubzucker
bestreuen.



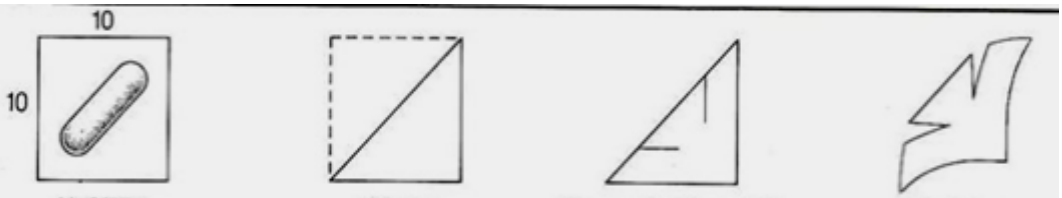
Plundermascherl



Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

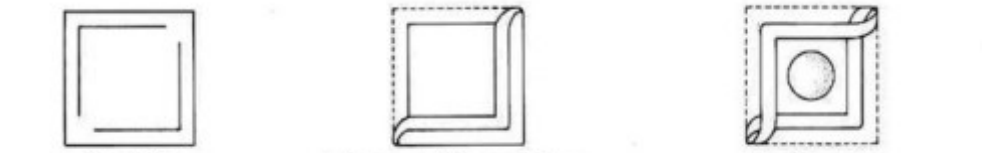
DÄNISCHER PLUNDER MIT NUSSFÜLLE:

Plunderteig 4 mm stark ausrollen, Stücke à 10 x 10 cm schneiden und leicht mit Wasser bestreichen.



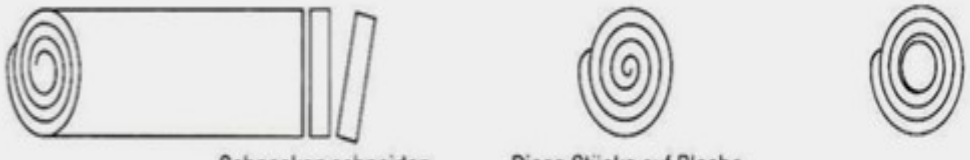
FRÜCHTEKÖRBCHEN:

1 Stück Plunderteig 12 x 12 cm
Kiwi, Erdbeere, usw.
ca. 30 g Topfenfülle
oder Vanillecreme



MARILLENSCHNECKE:

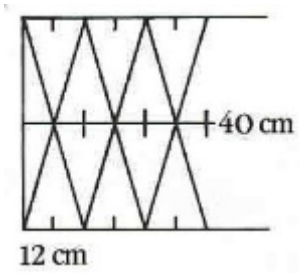
Plunderteig ca. 3 mm dick, ca. 50 cm breit (Länge je nach Teigmenge variabel) ausrollen und Franchipan aufstreichen.



Croissants - Grundteig

0,60 kg WM 480 glatt (kalt)
0,25 kg Milch ca. (kalt)
0,04 kg Hefe
0,05 kg Butter (Backfett) (kalt)
0,05 kg Zucker
0,08 kg Vollei (2 Stück) (kalt)
0,01 kg Salz
0,25 kg Butter (Ziehfett) (kalt)

Zubereitung:
Mehl, Milch, Butter (Backfett), Eier schon Stunden vorher kalt stellen.
Alle Zutaten zu einem kühlen mittelfesten Teig kneten (Festigkeit auf Ziehfettziegel abstimmen), Teig nur kurz kneten (max. 5 min), Teigtemperatur 22 - max. 24 °C.
Den Teig mindestens 30 min zugedeckt im Kühlschrank zum Rasten lagern.



Tourieren:
Das Ziehfett mit 1 einfache und 1 doppelten Tour einziehen, danach wieder ca. 30 min im Kühlschrank entspannen lassen.
Ausrollen auf 2,5 mm Stärke und einer Breite von 40 cm ausrollen. Den ausgerollten Teig mit einem scharfen Messer in Dreiecke von 12 cm x 20 cm schneiden und an der kurzen Seite in der Mitte ca. 2 cm tief einschneiden, etwas auseinanderziehen und locker aufrollen, garen lassen und bei 3/4 Gare mit Ei bestreichen, kurz abtrocknen lassen und ohne Dampf backen. Ofentemperatur ca. 220 °C. Backzeit ca. 16 - 18 min.

Schinken-Croissants

1,35 kg Croissantsteig, fertig touriert
0,25 kg Räucherschinken, fein gewürfelt
etwas Kümmel oder Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:
Den fertig tourierten Croissantsteig auf eine Stärke von 2,5 mm und einer Breite von 40 cm ausrollen. Den ausgerollten Teig mit einem scharfen Messer in Dreiecke von 12 cm x 20 cm schneiden und an der kurzen Seite in der Mitte ca. 2 cm tief einschneiden. den gewürfelten Räucherschinken auf die mit Wasser besprühten Dreiecke verteilen und locker aufrollen, garen lassen und bei 3/4 Gare mit Ei bestreichen, mit Sesam oder Kümmel bestreuen, kurz abtrocknen lassen und ohne Dampf backen. Ofentemperatur ca. 220 °C. Backzeit ca. 16 - 18 min.

Croissants mit Käse

1,10 kg Croissantsteig (vor den Tourieren)
0,25 kg Ziehfett
0,15 kg Emmentaler Käse gerieben
Salz, Paprikapulver, Pfeffer
0,15 kg Emmentaler Käse zum Bestreuen

Zubereitung:
Den geriebenen Emmentaler Käse mit den Gewürzen mischen und während des Tourierens in den Croissantsteig einstreuen. Nach 30 min. Rastzeit im Kühlschrank (+4 bis +6 °C) den Teig auf eine Stärke von 2,5 mm und einer Breite von 40 cm ausrollen. Den ausgerollten Teig in Dreiecke con 12 x 20 cm schneiden. Die Dreiecke an der kurzen Seite in der Mitte ca. 2 cm tief einschneiden, etwas auseinanderziehen und locker aufrollen. Mit Ei bestreichen, in den geriebenen Emmentalerkäse drücken, zu Kipferln formen und auf Bleche setzen.
Bei voller Gare bei 220 °C ohne Dampf backen. Backzeit ca. 16-18 min.

..weitere Füll-Tipps für Croissants

süß: Schokolade in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Nugatfülle, Haselnussfülle, Walnussfülle, Kürbiskernfülle, Kokosraspelfülle, Zimtzuckerfülle und vieles mehr

pikant: Frankfurter, Grillwürstel, Speckwürfel, Kochschinken, Faschiertes, Salami, Thunfisch und Kapern, Käse in verschiedenen Sorten, Gemüsefülle und vieles mehr

Tipp: Zum Bestreuen nach Geschmack gehackte Kürbis- oder Pinienkerne oder Sesam verwenden, oder für die mediterrane Variante: die Schinkenfülle mit gehackten Oliven ergänzen

Blätterteig süß

0,40 kg WM 480
0,20 kg Wasser ca.
0,01 kg Salz
0,02 kg Backfett
0,02 kg Zucker
etwas Rum

0,30 kg Ziehfett

Herstellung:
Zutaten zu Teig kneten
(Festigkeit auf Ziehfettziegel abstimmen)

Teigtemperatur 24 °C
10 min zum Rasten kühl stellen

Tourieren:
1 x 1 + 1 x 2 - rasten + 1 x 1 + 1 x 2
Ofentemperatur ca. 220 °C

Blätterteig pikant

0,40 kg WM 480
0,20 kg Wasser ca.
0,01 kg Salz
etwas Rum
0,40 kg Ziehfett

Streusel

0,25 kg Weizenmehl
0,20 kg Butter oder Margarine
0,15 kg Puderzucker
0,02 kg Dotter (1 Stk.)

Zutaten vermischen und abbröseln

Party-Fours

Blätterteig 3,5 mm dick ausrollen, mit Wasser besprühen, unterschiedlich mit Mohn, Sesam, Käse oder Kümmel/Salz bestreuen und tropfenförmig eckig, oder änglich, rund, etc. ausstechen.
Bei 220 °C ca. 12 min. backen.

Käsestangerl

Blätterteig auf 50 x 36 cm (2,5 mm) ausrollen.
Auf eine Teighälfte Pizzakäse mit Paprika, Kümmel und etwas Salz gleichmäßig verteilen.
Zweite Teighälfte darüber legen und leicht nieder drücken.
In 2 cm breite Streifen schneiden, verdrehen, auf Blech setzen und mit Ei bestreichen.
Ofentemperatur 220 °C.

Hawaii-Ananas-Rollen

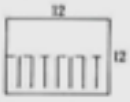
Blätterteig auf 52 x 52 cm (2,5 mm dick) ausrollen und in 13 x 13 cm schneiden.

Ananasscheiben vierteln, der Länge nach halbieren und je zwei Ananasstücke auf die Teiglinge legen.
Schinken- und Edamerstreifen darauf legen.
Den Teig zusammenschlagen und mit Schluss nach unten auf Backblech legen.

Mit Ei bestreichen, aus dem Restblätterteig Halbmonde ausstechen, auf die bestrichenen Teigstücke auflegen, stupfen und vor dem Backen kurz rasten lassen. Ofentemperatur: 220 °C

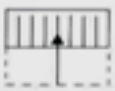
Apfelspangen:

Blätterteig ca. 2,5 mm stark ausrollen und Stücke zu 12 x 12 cm schneiden.



die untere Hälfte mit dem Teigteiler ca. 7x einschneiden

Rand leicht mit Wasser bestreichen, auf die obere Hälfte Apfel-Topfen-Fülle aufdressieren

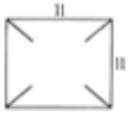


die eingeschnittene Hälfte über die Fülle schlagen und mit Ei bestreichen

Nach dem Backen aprikotieren, dünn mit Fondant bestreichen und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

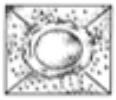
Marillenpolsterl:

Blätterteig ca. 2,5 mm stark ausrollen und Stücke zu 11 x 11 cm schneiden.



ca. 3 cm einschneiden

mit Ei bestreichen, Franchipanfüllung aufdressieren, Streusel aufstreuen



mit einer Marillenhälfte belegen

Kirschschmetterlinge:

Blätterteig ca. 2,5 mm stark ausrollen und Stücke zu 11 x 11 cm schneiden.

ca. 3 cm einschneiden

Kirschfüllung aufdressieren und Rand leicht mit Wasser bestreichen

zwei gegenüberliegende Seiten über die Füllung zusammenschlagen, mit Ei bestreichen

Plunderteig süß
0,80 kg WM 480
0,25 kg Milch ca.
0,08 kg Hefe
0,01 kg Salz
0,02 kg Malz
0,05 kg Backfett
0,05 kg Zucker
0,15 kg Vollei (3 Stk.)
Zitronenschale
Vanillezucker
etwas Rum

0,50 kg Ziehfett

Plunderteig pikant
0,80 kg WM 480
0,25 kg Milch ca.
0,08 kg Hefe
0,01 kg Salz
0,02 kg Malz
0,08 kg Backfett
0,02 kg Zucker
0,10 kg Vollei (2 Stk.)
etwas Rum

0,50 kg Ziehfett
+ Käse + Kräuter + Salamiwürfel
+ Paprika etc.
miteinander einziehen

Herstellung:
Zutaten zu Teig kneten
(Festig-keit auf Ziehfettziegel abstimmen)
Teigtemperatur 24 °C
10 min zum Rasten kühl stellen

Tourieren:
3 einfache
oder 1 einfache und 1 doppelte Tour
(zwischen den Touren kurz rasten) Formen nach Vorlagen

Ofentemperatur: ca. 220 °C

Käsespitz
Teig ca. 3 mm dick ausrollen,

Dreiecke schneiden
(12 cm breit + 17 cm lang),

von der Breitseite her einrollen.

Enden gut andrücken, mit Wasser besprühen und in eine pikante Pizzakäsemischung gut eintunken.

Auf Blech setzen, bei 3/4 Gare

mit Dampf bei 220 °C schießen.

Backzeit ca. 18 min.

Pikante Schiffchen
Fülle:
Eier gekocht, würfelig geschnitten, Champignons
geschnitten, Salamischeiben, alles mit Senf abschmecken.

Herstellung:
Den tourierten Teig 3 mm dick ausrollen,
in 12 x 12 cm Quadrate schneiden.

Etwas Füllmasse in Salamischeiben einrollen und diese schräg auf die Quadrate legen.
Zwei gegenüberliegende Ecken eng über die Füllung schlagen.

Croissinis (pikante Bonbons)
Fülle:
15 dag Schinken
15 dag Käse gerieben
15 dag Sahne
1 Vollei
1 EL Kartoffelmehl
Pfeffer + Salz

Herstellung:
Den tourierten Teig 2,5 mm dick ausrollen, kurz entspannen lassen.

Rechtecke von 12 x 13 cm schneiden, Füllung darauf verteilen.
Mit der Längsseite zusammenrollen (Schluss nach unten) und an beiden Enden, ca. 2 cm vom Rand mit einem Drückholz zudrücken.

Mohnfülle
0,20 kg Mohn gemahlen
0,10 kg Brösel
0,09 kg Gelbzucker
0,03 kg Honig
0,04 kg Rum
0,15 kg Milch ca.
0,06 kg Powidl
Van + Zimt + Rosinen

Nussfülle
0,20 kg Nüsse gemahlen
0,10 kg Brösel

0,08 kg Gelbzucker
0,03 kg Honig
0,04 kg Rum
0,15 kg Milch ca.

Kürbiskernfülle
0,20 kg Kürbiskerne gemahlen
0,10 kg Brösel
0,07 kg Gelbzucker
0,04 kg Honig

0,04 kg Rum
0,15 kg Milch ca.

Topfenfülle
0,25 kg Topfen frisch (passiert)
0,04 kg Staubzucker
0,03 kg Butter
0,02 kg Weizenpuder od. Kartoffelmehl
0,05 kg Vollei (1 Stk.)
etwas Salz
Vanille + Zitronenschale, Rosinen nach Bedarf