

Nuss – Mohnschnecken aus Plunderteig



Auf meine Frage: Oma, wie mache ich Plunderteig selbst? habe ich folgende Antwort erhalten. Na bumm..... schöner Aufwand, aber ich konnte nicht umhin es selbst zu versuchen 😊

Für den feinen Plunderteig wird der Grundteig mit Hefeteig und viel Butter gemischt. Während des Backens schmilzt die Butter und es entsteht Dampf, der dafür sorgt dass der Teig aufgeht. Die beiden Teige lassen sich mit einer Temperatur von ca. 15°C am besten verarbeiten. Dazu einfach die Hände während des Knetens mehrmals in kaltes Wasser tauchen. Die fertige große Menge – das Rezept ergibt ca. 1 kg Plunderteig – kann leicht portioniert und für den späteren Bedarf eingefroren werden.

Gleich vorweg – wer sich das nicht antun will, kann auch gekauften verwenden 😊

Für den Hefeteig:

- 1/8 l Milch (wird Trockenhefe verwendet, muss die Milch auf ca. 40°C erwärmt werden)
- 40 g frische Hefe (oder 2 Beutel Trockenhefe)
- 75 g Mehl
- 1 TL Zucker

Die Milch in eine Schüssel gießen und die Hefe hineinbröckeln. 2 Minuten stehen lassen, dann mit dem Schneebesen verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl und Zucker zugeben und die Mischung mit dem Kochlöffel mindestens 100 Mal schlagen. Die Schüssel mit Klarsichtfolie dicht verschließen und den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Für den Grundteig:

- 1/8 l Milch
- 75 g Puderzucker
- 50 g Butter, geschmolzen
- 3 Eigelbe von großen Eiern
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1/2 TL Salz
- 400 g Mehl(je nach Bedarf etwas mehr oder weniger)

Milch, Puderzucker, geschmolzene Butter, Eigelbe, Vanillemark und Salz in einer großen Schüssel verrühren. **Den Hefeteig zufügen.** Den Teig mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührers auf kleinster Stufe verkneten, dabei löffelweise so viel Mehl zugeben, dass ein klebriger Teig entsteht, der sich von der Schüssel löst. Den Teig aus der Schüssel nehmen und weiterkneten bis er weich und geschmeidig ist. Dann mit den Händen zu einem Würfel von ca. 20×20 Zentimeter formen. Den Teigwürfel lose in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Für die Buttermischung:

- 400 g Butter, gekühlt, in Würfel geschnitten
 - 40 g Mehl
1. Butter und Mehl in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten bis die Butter weich und geschmeidig, aber immer noch kühl ist. Den Teig auf Klarsichtfolie setzen und mit einer zweiten Schicht Folie bedecken. Mit einem Rollholz den Teig zu einem Quadrat von ca. 15×15 Zentimeter ausrollen.
 2. Den Grundteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von ca. 25×25 Zentimeter ausrollen. Den Buttermischteig aus der Folie wickeln und schräg wie eine Raute auf den Grundteig legen. Mit einem Messerrücken die Umrisse des Buttermischteiges leicht in den Grundteig drücken, dann den Buttermischteig wieder entfernen und den Grundteig an jeder Seite des markierten Quadrats weiter ausrollen, so dass jeweils ein 10 Zentimeter langer Teigklappen entsteht. Den Buttermischteig wieder in die Mitte setzen und die Teigklappen nach innen klappen.

3. Einfache Tour: Die Arbeitsfläche sowie die Oberfläche des Teigpakets mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einem 20×30 Zentimeter Rechteck ausrollen, überschüssiges Mehl abklopfen und wie ein Blatt Briefpapier umschlagen (zwei Drittel von oben nach innen, das untere Drittel darüber klappen), so dass ein dreilagiges Teigpaket entsteht. Dabei immer auf die rechteckige Form des Teiges achten.
4. Doppelte Tour: Mit der offenen Seite nach links zeigend das Teigpaket erneut mit Mehl bestäuben und zu einem 20×30 Zentimeter großen Rechteck ausrollen. Jetzt ein Viertel von oben und unten einklappen und gesamt an der Mittelkante umklappen, so dass ein vierlagiges Teigpaket in der Größe von ca. 8×20 Zentimeter entsteht. Mit dem Rollholz leicht flach drücken und 30 Minuten kühl stellen.
5. Die Schritte in Punkt 3 und 4 wiederholen und noch einmal in einer doppelten Tour falten. Zuletzt in Klarsichtfolie gewickelt mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Nussfülle

- 200 g Wal- od. Haselnüsse, gerieben
- 100 g Kristallzucker
- 1/8 l Milch
- 1 TL Zimt
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Rosinen (nach Geschmack)

Mohnfülle

- 200 g Mohn, gerieben
- 100 g Kristallzucker
- 1/8 l Milch
- 1 Prise Zimt
- 1 Löffel Rum
- 100 g Rosinen (nach Geschmack)
- Schale ½ Zitrone, gerieben

Fertigstellung:

Teig gleichmäßig ausrollen, mit der Fülle bestreichen, sanft einrollen und in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden. Etwas flachdrücken.

Auf ein Backblech legen und im Rohr ca. 25 Minuten bei 180 °C backen bis sie schön goldbraun sind.

Man kann die Schnecken entweder mit heißer Marillen (Aprikosen) Marmelade die man vorher aufgekocht und mit etwas Rum abgeschmeckt hat, oder mit Zitronenglasur bestreichen. Oder auch ganz einfach mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen

Eure Gudrun von Mödling