

Frisch gekocht
Donnerstag , 3. März 2016



Rezept von Eveline Wild

Schnecken aus Plunderteig

1 Stunde 30 Minuten (ohne Stehzeiten)/für Ehrgeizige



Zutaten

Für den Plunderteig:

500 g glattes Mehl, 20 g Hefe, 300 g kalte Milch, 25 g Zucker, 10 g Salz, 250 g Sommerbutter

Für die Patisseriecreme:

375 g Milch, 125 g Obers, 65 g Zucker, 120 g Eidotter, 65 g Zucker, 25 g Vanillepuddingpulver, 2 Vanilleschoten

Für die Mohnfülle:

160 g Milch, 55 g Kristallzucker, 60 g Marzipanrohmasse, Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt, 120 g Mohn (gemahlen), 25 g süße Brösel (alternativ Semmelbrösel), 1 Eiweiß, 1 Glas Kompottbirnen (klein geschnitten, zum Aufstreuen auf die Fülle)

Außerdem:

Rumrosinen, Mehl zum Arbeiten, Eidotter, Milch, Zucker, Zimt, Staubzucker zum Garnieren

Zubereitung

Für den Plunderteig Mehl, Hefe, kalte Milch, Zucker und Salz zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie verpacken und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Butter zwischen 2 Backpapierbögen auf eine Größe von etwa 20 x 20 cm ausrollen, wieder einkühlen und erst etwa 20 Minuten vor dem Tourieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Für das Tourieren den Teig auf etwa 20 x 20 cm ausrollen. Von der Mitte weg ausrollen, sodass eine Art Kreuz entsteht. Der Teig an den Rändern sollte dünner sein, als in der Mitte. Nun die Butterplatte in die Mitte des ausgerollten Teiges legen. Die überstehenden Teigteile zum Einschlagen der Butter verwenden. Rundum gut zudrücken und den Teig-Butter-Block erneut ausrollen, um ihm die erste Tour zu verleihen. (Eine Teiggröße von 20 x 90 cm ist dabei empfehlenswert.). Dieses Ausrollen und Zusammenlegen muss insgesamt drei Mal

wiederholt werden. Den Teig dazwischen immer wieder rasten lassen. Nach der dritten Tour den Teig für einige Stunden gut durchkühlen lassen.

Für die Mohnfülle die Milch aufkochen, Zucker, Marzipan, Gewürze und Mohn begeben und kurz abrösten. Anschließend Brösel und Eiweiß begeben.

Den Plunderteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3-5 mm dicken und etwa 30 x 45 cm großen Rechteck ausrollen.

Die Mohnfülle auf den Teig geben und mit einer Palette gleichmäßig verstreichen. Die Birnenwürfel auf der Fülle verteilen.

Den Teig von der Schmalseite her aufrollen. Die Teigrolle auf einen großen Bogen Alufolie geben und straff darin einwickeln. Die Enden links und rechts fest verdrehen. Die Teigrolle etwa 2 Stunden in das Tiefkühlfach legen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigrolle mit einem Sägemesser in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Teigscheiben mit etwas Abstand auf das Backblech legen (für eine schöne Form der Schnecken, in Ausstechringe legen), mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eidotter und Milch verquirlen. Die Schnecken damit gleichmäßig einpinseln. Zucker und Zimtpulver mischen und über die Schnecken streuen. Die Schnecken im heißen Backofen auf der mittleren Schiene (Umluft 180 Grad) in etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Für die Patisseriecreme Milch, Obers, Zucker und Vanillemark erhitzen. Dotter, Zucker und Vanillecremepulver verrühren. Einen kleinen Teil der Vanillemilchmischung zu den Eidottern gießen und gut verrühren. Zurück in den Topf geben und gut durchkochen lassen. In ein kaltes Gefäß umgießen, mit Dehnfolie anliegend bedeckt erkalten lassen. Vor der Verwendung glatt rühren oder mixen. Die Rosinen abtropfen lassen. Creme auf den Plunderteig streichen, mit Rosinen bestreuen und einrollen.