

Plunderteig: Topfengolatsche, Marillenschnecke & Co.



Zutaten Teig (800g 20 Stück)

240g Ziehmarginare (bzw.Butter), etwas Mehl
335g Mehl 480 gekühlt
1g Backpulver
1 grosses Ei kalt
27g Rohrzucker
20g Sonnenblumenöl
5g Salz
27g Hefe (2/3 Würfel)
135ml kalte Milch

wichtig: der Teig muss **kühl** gehalten werden und darf nicht aufgehen!



Zubereitung

Fett und Butter verkneten und zu einer festen aber geschmeidigen Platte 10cm x 17cm vereinigen (zwischen 2 Backpapieren rollen).

Mehl mit Backpulver versieben; Ei, Zucker, Öl und Salz verrühren; Hefe in Milch auflösen.

Alle Zutaten 3 Minuten in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe mischen. Den Teig auf 20cm x 17cm ausrollen und 30 Minuten kühl stellen.

Fettplatte in Teig einhüllen und nach zwei einfachen Touren wieder kühl entspannen lassen. Nach einer dritten einfachen Tour ist der Teig bereit zu Weiterverarbeitung oder Einfrieren.

Croissant, Marillenschnecke, Topfengolatsche (je 1/5 Teig 170g)

Für alle drei Backwaren: fertige Teiglinge nur kurz gehen lassen. **195°C**, Backzeit ca. **13 Minuten**
Ein Ei verrühren, damit Teigstücke kleben (Topfengolatschen, Marillenschnecken) und aussen bestreichen.

Croissants: Teig zu 22cm x 22cm (rautenförmig) ausrollen, in vier 11cm breite Dreiecke schneiden.

Marillenschnecken: Teig auf 25cm breit x 20cm hoch ausrollen, die Mitte mit der Fülle bestreichen, das obere Viertel herunter, das untere Viertel hinauf klappen. In vier 25cm x 2,5cm breite Streifen schneiden. Die Streifen hochkant stellen und zu Schnecken drehen.

Fülle: 10g Butter, 10g Walnüsse grob gerieben, 4g Haselnüsse gerieben, 6g Rohrzucker aufkochen. Mit 40g Rohmarzipan und 15ml Rum zu einer weichen Masse verkneten.

Topfengolatschen: ein wenig Teig abzweigen den Rest auf 25cm x 25cm ausrollen, in 4 Quadrate schneiden, Topfenfülle in die Mitte geben. Die Ecken diagonal zur Mitte legen. Aus dem Teigrest vier Quadrate formen, mit Wasser bestreichen, damit die Ecken fixieren.

Fülle: 16g Zucker mit 2g Maizena mischen, 80g Topfen mit 2g Vanillezucker und 1EL Ei mischen, Zucker, 8g flüssige Butter und 15g Rosinen einrühren.