

Backen

Rezept von Claudia Hennicke-Pöschk aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 16.01.2026

Plunderteig-Blüten mit Vanillecreme-Füllung und Kirschen

Für 10 Stück

Zutaten

Für die Butterplatte:

130 g kühl-schrankkalte Butter
40 g Weizenmehl (Type 550)

Für den Teig:

330 g Weizenmehl (Type 550)
20 g frische Hefe
40 g Zucker
etwas Salz
30 g zimmerwarme Butter
180 g kalte Milch

Für die Vanillecreme und Füllung:

1/2 Vanilleschote
250 g Milch
20 g Zucker
20 g Speisestärke
1 Eigelb (Größe M)
150 g Schattenmorellen (Abtropfgewicht; a d. Glas)

Für die Glasur:

250 g glatte Aprikosenkonfitüre
20 g Zucker
2 EL Wasser
180 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Außerdem:

Rollholz/Teigrolle
Mehl zum Arbeiten
Butter zum Ausfetten
Muffinform mit 1 Mulden
Backpinsel

Zubereitung:

1. **Für die Butterplatte** die Butter und das Mehl in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine sorgfältig mischen.
Claudias Tipp: Butter und Mehl können Sie ebenso von Hand in einer Schüssel glattarbeiten.
2. Die Butter-Mehl-Mischung zu einem Quadrat von etwa 20 cm Kantenlänge formen. Diese sogenannte Butterplatte in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten kaltlegen, bis die Butter eine mittelfeste Konsistenz angenommen hat und ausrollfähig ist.
3. Inzwischen **für den Teig** das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe, den Zucker, 1/2 TL Salz, die zimmerwarme Butter und die Milch zugeben.
4. Die Teigzutaten den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kneten, bis sich alle Zutaten zu einem glatten Teig verbunden haben.
Claudias Tipp: Den Teig nicht lange auskneten, da er sonst eine zu hohe Spannung bekommt und dann eine längere Ruhezeit benötigt.
5. Den Teig in der Schüssel abgedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen.
6. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von etwa 30 cm Kantenlänge ausrollen. Die vorbereitete Butterplatte über Kreuz darauflegen und die Teigecken zum Mittelpunkt der Butterplatte über diese legen, so dass die Butterplatte nicht mehr zu sehen ist. Also wie in eine Art „Teig-Briefumschlag“ einarbeiten.

7. Dem Plunderteig jetzt 3 sogenannte einfache Touren geben:
8. Erste Tour: Das Plunderteig-Päckchen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Rollholz in eine Richtung lang ausrollen (etwa 20 cm x 45 cm), der Teig soll eine Dicke von etwa 3 mm haben.
Claudias Tipp: Wichtig ist es, den Teig in nur eine Richtung auszurollen, also nach oben und nach unten, nicht aber nach rechts und nach links.
9. An der schmalen Seite ein Drittel des Teiges anheben und Richtung Teigmitte klappen, anschließend das gegenüber liegende Teigstück anheben und darüberlegen, so dass ein Teigpaket mit 3 Schichten entsteht.
10. Zweite Tour: Dieses Teigpaket um 90 Grad drehen und wieder auf die gleiche Weise ausrollen und zusammenlegen.
11. Dritte Tour: Das Teigpaket erneut um 90 Grad drehen und wieder auf die gleiche Weise ausrollen und zusammenlegen.
12. Das Teigpaket 20 Minuten ruhen lassen.
13. Inzwischen **für die Vanillecreme** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
14. Das Vanillemark mit 200 g Milch und Zucker in einen Topf geben und langsam aufkochen.
15. Inzwischen die Stärke in eine kleine Schüssel geben, die restliche Milch (50 g) und das Eigelb zugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
16. Sobald die Milch kocht, die angerührte Speisestärke unter Rühren zugeben, aufkochen und bei milder Hitze unter Rühren mit dem Schneebesen etwa 1 Minute kochen lassen, bis die Mischung andickt.
17. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Creme etwas abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.
18. Die Schattenmorellen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
19. 10 Mulden der Muffinform mit Butter ausfetten.
20. Den Plunderteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 cm x 40 cm) ausrollen.
21. Den ausgerollten Teig mit ca. 200 g Vanillecreme bestreichen und zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle in ca. 4 cm breite Stücke (ergibt ca. 10 Stücke) schneiden und diese mit der Schere an der Oberseite 5-mal einschneiden.
22. Die Rollen mit den eingeschnittenen Seiten nach oben jeweils in die Muffinform geben und jeweils mittig etwas eindrücken, dass eine Art Blüte entsteht.
23. In die Mitte jeder Blüte ca. 1-2 TL Vanillecreme und anschließend jeweils 3-4 abgetropfte Schattenmorellen darauf geben.
24. Die gefüllten Plunderstückchen 20-30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
Claudias Tipp: wenn man keine Muffinform hat, kann man die Blüten auch einfach auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech backen. Sie werden dann etwas breiter – sehen jedoch auch schön aus.
25. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
26. Die Plunderstückchen im heißen Ofen in der Muffinform auf dem Rost in der Ofenmitte 15-20 Minuten backen.
27. **Für die Glasur** die Aprikosenkonfitüre mit Zucker und 2 EL Wasser in einen kleinen Topf geben, unter Rühren aufkochen und von der Kochstelle nehmen.
28. Puderzucker und Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben und verrühren.
29. Nach dem Backen die noch heißen Plunderstückchen in der Form erst mit der heißen Aprikosenkonfitüre und anschließend mit der Puderzuckerglasur bepinseln.
30. Die Glasur kurz trocknen lassen, die Plunderstückchen jeweils vorsichtig aus den Mulden der Muffinform lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-plunderteig-blueten-mit-vanillecreme-fuellung-und-kirschen-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.