

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 12.09.2025

Zwetschgen-Plunder-Strudel

Für 12 Stücke

Zutaten

Für den Plunderteig:

150 g	kühlschrankskalte Butter
430 g	Weizenmehl Type 550
20 g	frische Hefe
50 g	Zucker
etwas	Salz
30 g	zimmerwarme Butter
250 ml	Milch

Für die Zwetschgenfüllung:

500 g	Zwetschgen
30 g	Speisestärke (oder Vanillepuddingpulver)
250 ml	roter Fruchtsaft (z.B. Johannisbeersaft)
50 g	Zucker
etwas	Zimt

Für die Eistreiche:

1	Ei (Größe M)
etwas	Salz
1 EL	Milch

Für die Glasur:

100 g	Aprikosenkonfitüre
etwas	Puderzucker

Außerdem:

Rollholz
 Mehl zum Arbeiten
 Backblech
 Backpapier für das Blech

Zubereitung

1. Für den Plunderteig zunächst 150 g Butter und 50 g Mehl mit dem Knethaken der Küchenmaschine sorgfältig mischen.

Claudias Tipp: Butter und Mehl können Sie ebenso von Hand in einer Schüssel glattarbeiten.

2. Butter-Mehl-Mischung zu einem Quadrat von etwa 20 cm Kantenlänge formen. Diese sogenannte Butterplatte abgedeckt für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank geben, bis die Butter eine mittelfeste Konsistenz angenommen hat und ausrollfähig ist.

3. Inzwischen das restliche Mehl (380 g) in eine Schüssel sieben. Hefe, Zucker, 1 knapper Teelöffel Salz, die zimmerwarme Butter und die Milch zugeben. Mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kneten, bis sich alle Zutaten zu einem glatten Teig verbunden haben. (Den Teig jedoch nicht lange auskneten, da er sonst eine zu hohe Spannung bekommt und dann eine längere Ruhezeit benötigt.) Den Teig in der Schüssel abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

4. Dann 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 darüber schlagen, so dass die Butterplatte nicht mehr zu sehen ist. Also wie in eine Art „Teig-Briefumschlag“ einarbeiten.
5. Dann dem Plunderteig drei sogenannte einfache Touren geben
6. **Erste Tour:** Das Plunderteig-Päckchen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Rollholz in eine Richtung lang ausrollen (etwa 20 cm x 50 cm), der Teig sollte eine Stärke von etwa 3 mm haben.
Claudias Tipp: Wichtig ist es, den Teig nur in eine Richtung auszurollen, also nach oben und unten, **nicht** aber nach rechts und links.
7. An der schmalen Seite ein Drittel des Teiges anheben und Richtung Teigmitte legen, anschließend das gegenüber liegende Teigstück anheben und darüberlegen, so dass ein Teigpaket mit 3 Schichten entsteht.
8. **Zweite Tour:** Dieses Teigpaket um 90 Grad drehen und wieder auf die gleiche Weise ausrollen und zusammenlegen.
9. **Dritte Tour:** Das Teigpaket erneut um 90 Grad drehen und wieder auf die gleiche Weise ausrollen und zusammenlegen.
10. Das Teigpaket 20 Minuten ruhen lassen.
11. **Inzwischen für die Füllung** die Zwetschgen abbrausen, trocknen, halbieren, entkernen und die Zwetschgenhälften etwa 1 cm groß würfeln.
12. Die Stärke in eine kleine Schüssel geben, 50 ml Saft zugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
13. Restlichen Saft (200 ml) mit dem Zucker und 1 Prise Zimt in einem Topf aufkochen, die angerührte Speisestärke unter Rühren zugeben, kurz aufkochen und bei milder Hitze unter Rühren etwa 1 Minute kochen lassen, bis alles andickt.
14. Die Zwetschgenwürfel zugeben, untermischen, den Topf von der Kochstelle nehmen und beiseitestellen.
15. Den Plunderteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche quadratisch (etwa 36 cm x 36 cm) ausrollen.
16. Teigquadrat in 3 Streifen (à 12 cm Breite) einteilen (markieren, jedoch nicht durchschneiden).
17. Die beiden Seitenstreifen schräg zum mittleren Streifen in etwa 2 cm breite Streifen schneiden (hat dann die Optik von je einem Flügel).
18. Den kompletten Teig mit Wasser abstreichen.
19. Auf dem mittleren Teigstreifen die Zwetschgenfüllung verteilen. Die Seitenstreifen im Wechsel von beiden Seiten über die Zwetschgenfüllung legen.
20. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Strudel vorsichtig anheben, auf das Backpapier setzen und 20 Minuten gehen lassen.
21. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
22. Inzwischen **für die Eistreiche** Ei, 1 Prise Salz und Milch in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder einer Gabel verquirlen.
23. Den gegangenen Strudel mit der Eistreiche bepinseln. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 25 Minuten goldbraun backen.
24. Den Strudel auf dem Blech auf einem Gitter kurz abkühlen lassen.
25. Inzwischen **für die Glasur** die Aprikosenkonfitüre und 2 EL Wasser in einen kleinen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Den Strudel mit der Konfitüre bepinseln und vollständig auskühlen lassen.
26. Vor dem Servieren ein Lineal längs auf die Mitte des Zwetschgenstrudels legen und die Seiten mit etwas Puderzucker besieben. Dann das Lineal entfernen und den Strudel in Stücke schneiden, servieren und genießen.