

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 25.10.2024

Knusprige Kürbis-Plunder mit Vanillecreme und Kürbiskern-Streusel Für 6 Stück

Zutaten:

Für die Butterplatte

100 g kalte Butter
etwas Weizenmehl (Type 550)

Für den Plunderteig:

250 g Weizenmehl (Type 550)
20 g Zucker
1 gestrichener TL Salz
25 g Butter
16 g frische Hefe
1 Ei (Größe M)
50 g eiskaltes Wasser
30 g Milch

Für den Vanillepudding:

250 ml Milch
50 g Zucker
25 g Speisestärke
1 Eigelb (Größe M)
1/2 TL Vanillearoma
etwas gemahlener Zimt
etwas gemahlener Kardamom

Für die Kürbiskern-Streusel:

20 g Kürbiskerne
30 g Butter
30 g Zucker
30 g Weizenmehl (Type 550)

Für die Kürbisfüllung:

120 g Hokkaido-Kürbis, entkernt

Außerdem:

Backblech
Backpapier für das Blech
Mehl zum Bearbeiten
Teigrolle/Rollhol

Zubereitung

1. **Für die Butterplatte** Butter und etwas Mehl auf der Arbeitsfläche kurz verkneten und zu einer dünnen Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und kaltlegen.
2. **Für den Plunderteig** Mehl, Zucker, Salz, Butter, Hefe, Ei, Wasser und Milch in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 4 Minuten auf langsamster Stufe mischen und 6 Minuten auf 2. Stufe (Handrührer höchste Stufe) zu einem glatten, kalten Teig kneten.
3. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 1 Stunde kaltlegen.
4. **Inzwischen für den Vanillepudding** 210 ml Milch und Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen.

5. Restliche Milch (40 ml), Stärke, Eigelb, Vanille und je 1 Prise Zimt und Kardamom in einem Rührbecher mit einem Schneebesen verrühren, in die kochende Milch rühren und erneut kurz aufkochen. Vanillepudding abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
6. **Für die Kürbiskern-Streusel** die Kürbiskerne im Blitzhacker fein zerkleinern.
7. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit einer Hand vergreifen.
8. Mehl und Kürbiskerne zugeben, zu Streuseln vergreifen und beiseitestellen.
9. Für die Kürbisfüllung den Kürbis abrausen, trocknen und in 1/2 cm kleine Würfel schneiden. Kürbis beiseitestellen.
10. Ein Backblech mit Backpapier auslegen
11. Die Butterplatte mit 3 einfachen Touren in den Teig tourieren (siehe Video).
12. Plunderteig in Frischhaltefolie wickeln und erneut etwa 15 Minuten kaltlegen. Plunderteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick rechteckig (ca. 28 x 42 cm) ausrollen (siehe Video).
13. Das Rechteck in 6 Quadrate (à 14 x 14 cm) einteilen und schneiden. Jeweils die Ecken der Quadrate einschlagen (siehe Video) und auf das vorbereitete Blech legen.
14. Plunderteig-Quadrate mit Vanillepudding füllen, Kürbiswürfel darauf verteilen und leicht andrücken. Kürbiskernstreusel darauf streuen.
15. Plunderstücke etwa 90 Minuten gehen lassen.
16. Backofen rechtzeitig auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
17. Kürbisplunder im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 14-18 Minuten backen. Auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.