

## HERZHAFTE KOPENHAGENER / VEGETARISCHES FINGERFOOD / PLUNDERGEBÄCK



Dieses herz hafte Gebäck besteht aus einem einfachen, selbst gemachten Plunderteig, welcher mit einer Schmandcreme bestrichen und mit Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Weichkäse belegt wird.



Zubereitungszeit  
**90 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25



Die Zubereitungszeit bezieht sich nur auf die Kopenhagener. Den Plunderteig habe ich bereits einen Tag im Voraus zubereitet und im Kühlschrank gelagert. Dieser kann zubereitet und auch im Gefrierfach auf Vorrat gelagert werden. Bei Bedarf im Kühlschrank auftauen lassen.

### EINFACHER PLUNDERTEIG

Vermische Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker. Füge die Butter hinzu und verknete die Zutaten mit einem elektrischen Mixer (Mixmesser) nur so lange, bis noch erkennbare Butterstücke bleiben. Diese Butterstückchen sind wichtig, damit der Teig später beim Backen schön blättrig aufgehen kann.

Füge Wasser und Milch hinzu und rühre die Zutaten mit einem Backlöffel kurz ein. Rühre hierbei nur so stark, bis sich der Teig etwas verbunden hat. Er muss nicht komplett verbunden sein und keine homogene Masse ergeben. Drücke den Teig mit den Händen locker zu einem Rechteck zusammen, wickle ihn in Frischhaltefolie ein und stelle ihn für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Nun werden die Touren hergestellt, damit der Teig schön blättrig aufgehen kann:

1. Bemehle die Arbeitsfläche gut und rolle das Rechteck länglich aus (ca. 30 x 20 cm).
2. Schlage den Teig von der langen Seite her auf beiden Seiten so ein, so dass er 3 mal übereinander liegt (dritteln). Er hat nun die Maße von ca. 10 x 20 cm.
3. Drehe den Teig um 90°, so dass die „offenen“ Seiten oben und unten liegen. Rolle den Teig erneut der Länge nach aus (90x20 cm) und drittelle ihn wieder (beide Teigländer einschlagen und übereinanderlegen, so dass 3 Schichten entstehen).
4. Rolle den Teig erneut länglich aus (90 x 20 cm) und lege dieses Mal erst die Teigländer zur Hälfte und klappe sie dann wie ein Buch zusammen, so dass 4 Schichten übereinanderliegen. Der Teig hat nun die Maße von etwa 15 x 20 cm. Wickle den Teig in Folie ein und kühle ihn für mindestens 4 Stunden oder auch über Nacht.

### BELAG

Verrühre den Schmand mit Salz, Pfeffer und Thymian. Rühre das Eigelb ein und stelle die Creme zur Seite. Schneide die Zwiebeln in Halbringe und die Tomaten in feine Würfel. Zerkrümele den Weichkäse mit den Fingern.

### FORMEN

### EINFACHER PLUNDERTEIG:

- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **1** Päckchen Trockenhefe
- ☐ **2 TL** Salz
- ☐ **2 TL** Zucker
- ☐ **300 g** Butter (kalt, in Stücken)
- ☐ **130 ml** Wasser
- ☐ **120 ml** Milch

### BELAG:

- ☐ **200 g** Schmand
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ **5** Thymian
- ☐ **1** Eigelb
- ☐ **5** rote Zwiebeln
- ☐ **100 g** getrocknete Tomaten (in Öl)
- ☐ **240 g** Käse (Beyaz Peynir)

### ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **1** Eigelb
- ☐ **4 EL** Milch



## HERZHAFTE KOPENHAGENER / VEGETARISCHES FINGERFOOD / PLUNDERGEBÄCK

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 50×50 cm großen Rechteck aus. Schneide dieses in 10×10 cm große Quadrate. Klappe jeweils die Ecken leicht zur Mitte hin und drücke sie fest. Streiche jeweils einen Esslöffel der Creme mittig auf ein Quadrat und belege es großzügig mit den Zwiebeln, getrockneten Tomaten und dem Weichkäse. Verrühre das Eigelb mit der Milch und bestreiche die Kopenhagener damit. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Min., bis sie goldbraun sind. Servedie sie warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!