

Pflaumen-Plunder



 für 6 Personen

 easy

 ca. 30 Min.

Zutaten

Vanille-Backcreme

- 1.5 dl **Milch**
- 1 **Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen
- 2 EL **Maizena**
- 1 **frisches Ei**
- 2 EL **Zucker**

Teig

- 1 **ausgewallter Blätterteig** (ca. 25 x 42 cm)
- 1 **Ei**, verklopft, zum Bestreichen
- 3 bis 6 **Pflaumen** oder Zwetschgen, halbiert

Glasur

- 35 g **Puderzucker**
- 1.5 EL **Rahm**

Zubereitung

Vanille-Backcreme

Alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen.

Teig

Glasur

Formen:

Teig längs halbieren und je quer dritteln, mit Ei bestreichen. Alle Ecken der Teigstücke zur Mitte einschlagen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Creme auf die Teigmitten verteilen und je 1 oder 2 Pflaumenhälften mit der Schnittfläche nach unten darauflegen.

Backen:

ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Für die Glasur den Puderzucker mit dem Rahm verrühren, Plunder damit bestreichen.



Service

Tipp:

Die Plunder schmecken frisch am besten.

Nährwert pro Stück:

17 g Fett
6 g Eiweiss
36 g Kohlenhydrate
1341 kJ (320 kcal)