



WESTFALIA

Rhabarber Erdbeer Töpfchen



Rhabarber Erdbeer Töpfchen



ZUTATEN

Grundrezept Dänischer Plunder:

Weizenmehl, Type 550	2,200 kg
Wasser, kalt	0,850 kg
Vollei	0,400 kg
WESTFALIA Feinste Back mit Butter	0,150 kg
Zucker	0,150 kg
Hefe	0,160 kg
Milchpulver	0,060 kg
Salz	0,025 kg
Aroma	0,005 kg
WESTFALIA Plunder Croissant Platte mit Butter	2,000 kg

Rhabarber Erdbeerfüllung:

TK-Rhabarber (1500 g),	
TK-Erdbeeren (1000 g)	2,500 kg
Zucker	0,400 kg
Wasser	1,500 kg
Kochkrepulver	0,300 kg

Kochkrem:

WESTFALIA Kochkrem	0,075-0,090 kg
Zucker	0,120-0,180 kg
Vollmilch	1,000 kg



HERSTELLUNG

Herstellung Grundteig:

Knetzeit: 2 Minuten langsam, 4 Minuten schnell

Den Teig 10 Minuten abgedeckt entspannen lassen.
Die WESTFALIA Plunder Croissant Platte mit Butter in den Grundteig einschlagen und drei einfache Touren eintourieren.

Herstellung Fruchtfüllung:

Die Frosterfrüchte mit dem Zucker und 1000 ml Wasser weichkochen lassen, das restliche Wasser mit dem Kochkrepulver anrühren und die Fruchtmasse damit langsam unter ständigem Rühren abbinden, diese dann abkühlen lassen.

Den Plunder Teig betriebsüblich herstellen. Das Teigstück auf eine Stärke von 3 mm ausrollen.

Den Teig in 12 x 12 cm große Stücke schneiden.

Anschließend die Ecken zur Mitte einschlagen und festdrücken.

Die Plunderquadrate in Florentiner-Ringe (10 cm Ø) setzen und auf Gare stellen.

Bei voller Gare mit der Rhabarber Erdbeermasse füllen und backen.

Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.

Anschließend den Kochkrem laut Anwendung herstellen und in die Plunderstücke füllen.

Zum Schluss den Pudding mit Zucker bestreuen (verhindert, dass der Kochkrem eine Haut bildet).



Rezept downloaden



Du hast Fragen zum Sortiment? Wir beraten Dich gern!

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH

Münsterstraße 9 - 11 · 49176 Hilter am Teutoburger Wald

E-Mail: info@westfalia-backhandwerk.de · www.westfalia-backhandwerk.de

Follow us

WESTFALIA *Beleaf*

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH