

18. Juli 2011

## Pflaumenkreuzli

Die Backpflaumen haben es nach langer Wartezeit endlich auf den oberen Rang eurer Wunschzutaten geschafft. „Endlich“, weil ich schon seit Ewigkeiten eine halbe Tüte davon in meiner Küche liegen habe. Es war gar nicht so einfach, ein passendes Rezept zu finden. Beim Stöbern in meinen Backbüchern bin ich über Schweizer Kreuzli gestolpert, die mir von der Form sehr zugesagt haben. Das Rezept selbst habe ich überwiegend meinen grauen Zellen zu verdanken.

Die in Traubensaft eingelegten Backpflaumen werden in den Teig eingearbeitet, der wiederum mit Pflaumenmus bestrichen wird. Eine köstliche Angelegenheit!

### Vorteig

- 
- 120 g Weizenmehl 550
- 120 g Milch
- 0,1 g Frischhefe

### Backpflaumen

- 70 g Backpflaumen
- 100 g roter Traubensaft

### Hauptteig

- Vorteig
- Backpflaumen
- 120 g Weizenmehl 550
- 18 g Biofrischhefe
- 3 g Backmalz
- 25 g Zucker
- 5 g Salz
- 25 g Butter
- 1/2 Ei
- Mark einer halben Vanilleschote
- Pflaumenmus
- 1 Esslöffel Aprikosenmarmelade und 1 Teelöffel Wasser

Die Vorteigzutaten verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Pflaumen fein stückeln und im Traubensaft für mindestens 5 Stunden einlegen. Überschüssigen Saft nach dem Quellvorgang abgießen.

Alle Zutaten außer Butter und Pflaumen 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Nun die Butter in Flocken zugeben und weitere 5 Minuten kneten. Die Pflaumenstücke zum Schluss begeben und 1 Minuten langsam unterkneten.

90 Minuten an einem kühlen Ort (ca. 18°C) gehen lassen.

8 Teiglinge zu ca. 65 g abwiegen und länglich wirken. 15 Minuten ruhen lassen.

Die Teiglinge auf 5 x 20 cm Größe ausrollen, dünn mit Pflaumenmus bestreichen und einrollen. Nun die Rollen der Länge nach aufschneiden und je zwei Hälften mit den Schnittflächen nach oben über Kreuz legen.

60 Minuten Gare.

Bei 200°C 20 Minuten backen.

Aprikosenmarmelade und Wasser aufkochen und durch ein feines Sieb rühren. Mit dieser Masse die Gebäckstücke direkt nach dem Backen bestreichen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*

