



Veganer Plunder (Fruchtnester)

Plunderteig

<u>Zutaten</u>	<u>Menge</u>
Weizenmehl, Typ 550	3,500 kg
Westfalia Kochkrem-Pulver	0,100 kg
Salz	0,050 kg
Zucker	0,300 kg
Westfalia Superback 38	0,300 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, kalt	0,850 kg
Haferdrink, kalt	1,200 kg
	6,280 kg
Westfalia Dänisch Platte	2,000 kg

Herstellung:

Mit den Zutaten einen Teig herstellen.

Knetzeit im Spiralknetter: 2 Minuten langsam und 4 Minuten schnell.

Dein Teig 15 Minuten kühl und abgedeckt entspannen lassen.

Die **Westfalia Dänisch Platte** in den Grundteig einschlagen und drei einfache Touren eintourieren.

Fruchtfüllung:

<u>Zutaten</u>	<u>Menge</u>
TK Früchte	2,500 kg
Westfalia Kochkrem CL	0,250 kg
Zucker	0,400 kg
Wasser	1,000 kg
etwas Zimt	
Gesamtmenge	4,150 kg

Herstellung:

Die Frosterfrüchte (z.B. Himbeere, Heidelbeeren, Kirschen) mit dem Zucker, Zimt und 750 ml Wasser aufkochen lassen. Das restliche Wasser mit dem Kochkrempulver anrühren und die kochende Fruchtmasse unter ständigem Rühren abbinden. Diese dann abkühlen lassen und betriebsüblich weiterverarbeiten.

Veganer Pudding

Zutaten	Menge
Westfalia Kochkrem	0,090 kg
Zucker	0,120 kg
Kokosmilch	1,000 kg
	1,210 kg

Herstellung:

Das Westfalia Kochkrepmpulver zunächst mit einem Teil der Kokosmilch kalt anrühren.

Die restliche Kokosmilch mit dem Zucker zum Kochen bringen.

Das angerührte Krepmpulver zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

Herstellung Fruchtplunder:

Den Plunderteig nach einer kühlen Teigruhe auf eine Stärke von 3,5 mm ausrollen und in Quadrate von 12 x 12 cm schneiden, die Ecken zur Mitte einschlagen und festdrücken.

Die Quadrate mit dem Schluss nach unten auf Backbleche legen und auf Gare stellen.

Bei voller Gare die Teigstücke mit der Fruchtfüllung füllen und backen.

Nach dem Backen aprikotieren und mit dem noch heißen Kochkrem füllen.

Den Pudding mit etwas Zimtzucker bestreuen (verhindert, dass der Kochkrem eine Haut bildet).

Nach Wunsch, den Plunder mit Westfalia Fondant oder mit Westfalia Super Schnee veredeln.