



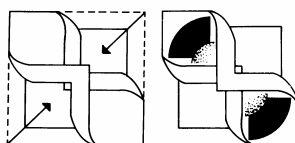
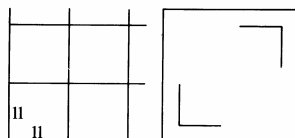
# Rezeptdienst

## Ananasplunder

### Plunderteig

#### Zutaten:

1250	g	Mehl
500	g	Wasser, ca. 4-6°C
100	g	Hefe
100	g	<b>SENNA back</b>
125	g	Zucker
60	g	Fixmilch
200	g	Eier (4 Stück)
15	g	Salz



#### Zum Einziehen:

1000	g	<b>SENNA zieh</b>
------	---	-------------------

#### Zubereitung:

Hefe in kaltem Wasser auflösen und mit den anderen Zutaten kurz mischen (nicht glatt ausmischen). Ohne Rastzeit SENNA zieh in drei einfachen Touren einziehen. Den Teig im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen, dann rasch aufarbeiten. Bei 3/4 Gare ohne Schwaden bei geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur: 200°C

#### Zubereitung:

Den Plunderteig ca. 3 mm stark ausrollen und in Quadrate von 10 x 10 mm schneiden. An zwei gegenüberliegenden Ecken einschneiden, den Teig zur Mitte legen und mit Ei bestreichen. Bei 3/4 Gare Vanillecreme aufdressieren und mit Ananasstücken belegen. Nach dem Backen aprikotieren und mit Ananasfondant dünn glasieren.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

**SENNA** Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhamnergasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; [www.senna.at](http://www.senna.at)