



Plunder mit Wein-Pflaumen und Mohn – und dazu Jolie Blanc de Blancs

Zeitaufwand
Ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad
mittelschwer

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

Für den Pudding

100 g	Zucker
45 g	Speiestärke
1 Prise	Salz
1 TL	Blaumohn
500 ml	Milch
1	Eigelb

Für den Plunder

4	Pflaumen
2 Zweige	Minze
1 EL	Butter
2 EL	Blanchet Jolie Blanc de Blancs
1 Prise	Salz
2 Pakete	Plunderteig

Für die Glasur

100 ml	Blanchet Jolie Blanc de Blancs
1 EL	Kartoffelstärke
2 EL	Zucker

Zubereitung

Für den Pudding

- 1 Zucker, Stärke, Salz, Mohn, Milch mit Eigelb mischen
- 2 Unter regelmäßigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen
- 3 Pudding durch ein Sieb geben und abgedeckt kalt stellen

Für den Plunder

- 1 Pflaumen und Minze waschen und trocken, Pflaumen halbieren und den Stein entnehmen
- 2 Pflaumenhälften mit Butter in einer Pfanne anschwitzen, mit 2 EL Jolie Blanc de Blanc ablöschen und salzen
- 3 Ofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
- 4 Plunderteig in 12 cm x 12 cm Vierecken schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech legen
- 5 1 EL Pudding mittig auf den Vierecken platzieren
- 6 Die Seiten nacheinander fingerdick einschlagen
- 7 Pflaumenhälften auf den Pudding platzieren und bei mittlerer Schiene ca 10 Minuten backen
- 8 die Plunder abkühlen lassen

... und dazu Blanchet Jolie Blanc
de Blancs

Für die Glasur

1

In der Zwischenzeit 100 ml Jolie Blanc
de Blanc mit 1 EL Kartoffelstärke und
2 EL Zucker zum Kochen bringen und
anschließend damit die Plunder
bepinseln

2

Minze zupfen und die Plunder
garnieren

Diese Website wurde mit toujou gebaut