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

Zeitaufwand	Schwierigkeitsgrad	Personenanzahl
Ca. 30 Minuten	mittelschwer	4 Personen

Zutaten

Für den Pudding

100 g	Zucker
45 g	Speißestärke
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