

Rezept

Frischkäse-Plunder Danish Style

Ein Rezept von Frischkäse-Plunder Danish Style, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 Dose Croissantteig (Kühlregal; z. B. Knack und Back; 250 g) | 175 g Doppelrahmfrischkäse |
| 1 TL Vanilleextrakt | 3 EL Zucker |
| 100 g Puderzucker | 1 EL Zitronensaft |

Außerdem:

Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Genießen: 6 Plunderteilchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal, 16 g F, 5 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig aus der Packung nehmen. Jedes Stück zu einer »Wurst« aufrollen, dann diese zu einer Schnecke einrollen, sodass ein rundes Teigstück entsteht. In der Mitte jedes Teigstückchens eine Vertiefung für die Füllung eindrücken.
2. Die Teigstückchen mit etwas Abstand nebeneinander auf das Backblech legen. Im heißen Ofen (Mitte) in 10-15 Min. knusprig backen.
3. Inzwischen mit den Rührbesen des Handrührgerätes Frischkäse, Zucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft cremig rühren.
4. Den Puderzucker in eine Schüssel geben und mit 2-3 EL Wasser verrühren, bis ein dicker Zuckerguss entsteht.
5. Die Plunderteilchen nach dem Backen leicht abkühlen lassen, dann mit Frischkäsecreme füllen und mit dem Zuckerguss verzieren.