



**Eigentlich eine Resteverwertung...** denn was macht man mit all den Randabschnitten, welche bei der Produktion von Plunder- oder Blätterteiggebäck anfallen? Früher habe ich sie einfach mitgebacken und eingefroren, hatte aber nie so rechte Freude, diese dann wieder aufzutauen und zu verspeisen. Dann ging ich dazu über, die Reste zu Croissant-Knödeln zu verarbeiten. Als dann jedoch der halbe Gefrierschrank voller Blätterteigrandabschnittsgebäck und Croissant-Knödeln war, ließ ich mir dieses sehr simple Rezept einfallen. Nunmehr friere ich die rohen Teigreste ein, und wenn ich genügend beisammen habe, backe ich diese Teilchen, welche dann lange halten und auch immer willkommene Mitbringsel sind.

Selbstverständlich teile ich hier das Rezept von der Pike auf mit, Ihr könnt es also direkt nachbacken. Wenn Euch jedoch die Sammelwut bezüglich roher Teigreste ereilt, so verwendet statt Mehl, Butter, Wasser, Salz und Zucker einfach 875 g Teigreste, die Ihr über Nacht auftauen laßt und dann weiterverarbeitet. Ob es sich um Plunder- oder Blätterteigreste handelt, ist dabei egal.

Aus nur 3–4 mm hohen Teigplatten entsteht dieses sehr lockere Gebäck. Einzig durch den beim Backen aus der Butter und dem Käse entstehenden Wasserdampf geht das Gebäck auf die vier- bis fünffache Höhe auf.

Würzen könnt Ihr nach Belieben. Da ich hier in der freien Wildbahn **Quendel**, wilden Thymian, entdeckt habe, welcher sich als sehr aromatisch erwiesen hat, habe ich diesen verarbeitet. Wilden Thymian könnt Ihr an Wegrändern oder in trockenen, sonnigen Wiesen finden. Quendel bevorzugt magere oder sandige Böden. Meinen habe ich an den Rändern eines Bahndamms gefunden, welcher seit vielen Jahren nicht mehr gepflegt wird und somit dort ein vielfältiges, naturbelassenes Biotop entstanden ist.

**Gesamtzutaten** (für ca. 1 kg)

Für den Grundteig (oder 875 g Teigreste):

- 335 g Butter
- 335 g Weizenmehl 550
- 180 g Wasser, kalt
- 7 g Salz
- 20 g Rohrzucker

Außerdem:

- 230 g würzigen Hartkäse (z.B. Bergkäse)
- 14 g Paprikapulver, ¼ TL gemahlene Kümmel, frisch gemahlene Pfeffer
- 3–4 EL Quendel- oder Thymian-Blätter
- 2 Eigelbe und etwas Sahne zum Bestreichen
- Sesam, Mohn, Kümmel, geriebenen Käse, halbierte Mandeln... zum Bestreuen

**Zubereitung** (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

**9:10** Quendel- bzw. Thymian-Blätter von den Zweigen zupfen, bis 3–4 EL Blättchen beisammen sind, diese ggfs. noch etwas feiner hacken.

Die Teigzutaten (bzw. 875 g Plunder-/Blätterteigreste), den geriebenen Käse, die Gewürze, den Quendel und nach Belieben noch etwas zusätzliches Salz im Langsamgang gut vermischen, ggfs. von Hand zu einem homogenen Teig nachkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühlstellen. Der Teig kann auch bis zu mehrere Tage lang kühl gelagert werden.

**10:20** Die Eigelbe mit etwa der gleichen Menge Sahne und einer kräftigen Prise Salz verquirlen.

Den Teig auf etwa 3–4 mm dick ausrollen. Zu beliebigen Formen schneiden (Quadrate, Rechtecke, Dreiecke, Rauten... dafür ein sehr scharfes Messer, eine Rasierklinge oder einen Pizzaroller verwenden) oder ausstechen (Kreise, Halbmonde, Blümchen, Herzen...)

Die Teilchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen, mit der Eistreiche einpinseln und nach Belieben bestreuen. Insgesamt ergeben sich bei der Teigmenge 4–6 Bleche, die Ihr je nach Ofen gleichzeitig oder nacheinander backen könnt. Ggfs. den Teig zwischendrin nochmals kühlstellen.

**11:30–12:00** Im auf 210 °C (Umluft) vorgeheizten Ofen ohne Schwaden 7–9 Minuten backen.

In Zellophanbeutel oder eine Blechdose füllen. Vor dem Verzehr nochmals einige Minuten aufbacken.