

Grundrezept Mürbteig

ca. 25 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mürbteig (ausreichend für ein Blech ca. 30 x 35 cm):

- 300 g glattes Mehl
- ½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
- 100 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- 1 Ei (Größe M)
- 200 g kalte Butter

1 Mürbteig Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen und auf ein Backbrett (Nudelbrett) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Durch das Mischen und Sieben wird das Mehl locker und das Backpulver gleichmäßig verteilt. Staubzucker, Vanillin Zucker, Aroma, Salz und Ei in die Vertiefung geben. Mit einer Gabel die flüssigen Zutaten mit etwas Mehl aufnehmen und vermischen. Dadurch wird das weitere Verarbeiten des Mehls erleichtert. Darauf die in kleine Stücke geschnittene Butter geben und mit Mehl bedecken, damit sie beim Kneten gegen die Handwärme geschützt ist. Ist die Butter weich, wird der Teig klebrig und lässt sich schwer verarbeiten. Je nach Rezept werden Früchte, Nüsse oder Flüssigkeit (z. B. Milch) dazugegeben. Das Ganze zusammendrücken und von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten.



Das Kneten besteht aus drei Arbeitsschritten:

Aufheben

Mit beiden Händen unter die Zutaten fassen und die obere Hälfte über die untere heben. Dabei die Zutaten nur lose anfassen, um das Ganze nicht unnötig zu erwärmen.

Andrücken

Der Teig wird aus den Handballen geknetet, um ein klebrig werden zu verhindern.

Drehen

Die Handflächen leicht an den Teig legen und in Vierteldrehungen nach rechts bewegen. Dabei nimmt der Teig jedesmal etwas Mehl auf und kann nicht festkleben. Das Mehl hin und wieder mit der Teigkarte zusammenschieben, bis es aufgebraucht ist.

Teig formen:

Den Teig zu einer Rolle oder Kugel formen und kalt stellen. Die Teigrolle lässt sich für eckige Bleche besser ausrollen. Die Kugel eignet sich für runde Formen. Mürbteig lässt sich besser ausrollen, wenn er ruhen kann und für eine Weile kalt gestellt wird. Er kann ohne weiteres schon am Vortag zubereitet werden.

Mürbteig ist fettreich und enthält wenig Flüssigkeit. Zu langes Kneten macht ihn krümelig (brandig) und zäh.

② Mürbteig backen:

Je nach Gebäck wird Mürbteig ca. 8 - 15 Min. bei Ober-/Unterhitze 170 - 190 Grad (beim Backen mit Heißluft die Temperatur um 20 Grad niedriger wählen) gebacken.

