

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte für den NEFF-Gasherd

Bretten / Baden, [1950]

Mürbeteig

urn:nbn:de:bsz:31-56603

Mürbeteig

Mürbeteig wird nur gelingen, wenn er so wenig wie möglich geknetet wird, weil er durch jedes Zuvielarbeiten brüchig und hart wird. Zucker und Eier werden mit der Butter und dem vorgeschriebenen Gewürz gut vermischt, sodann wird das gesiebte Mehl untergewirkt. Der Teig muß rasch fertiggestellt sein und wird dann etwa $\frac{1}{2}$ –1 Stunde kühl gestellt, damit er sich besser ausrollen läßt. Zum Backen kommt der Mürbeteig am besten in einen vorgeheizten Backofen und wird bei guter Mittelhitze gebacken. Für Obstkuchen verwendet man meist geringeren Mürbeteig. Er enthält weniger Butter, dafür aber etwas mehr Zucker. Für Teebackwerk darf man nur die beste Butter verarbeiten, weil es ein Dauergebäck ist. Schlechte Butter würde bei diesem knusprigen Backwerk vorschmecken.

Guter Mürbeteig

750 g Mehl, 450 g Butter, 300 g Staubzucker, 3 ganze Eier, Geschmack.

Einfachere Sorten

600 g Mehl, 200 g Butter, 200 g Zucker, 5 ganze Eier, Geschmack.

Oder:

600 g Mehl, 160 g Butter, 160 g Zucker, 1 Ei, knapp $\frac{1}{4}$ l Milch, Geschmack.

Feiner Haselnußmürbeteig

500 g Mehl, 375 g Butter, 1 Ei, 240 g fein geriebene, geröstete Haselnüsse, 300 g Staubzucker, Vanille.