

# Backen

[Zu den Backrezepten](#)

[Zu den Grundteigen](#)

Ein Backteig jedoch, der auf eine lange Tradition zurückblicken kann und dazu noch sehr vielseitig ist, ist der Mürbeteig. Wegen diesen Eigenschaften und weil man nur sehr wenige Zutaten benötigt, wird er oft als Grundteig bezeichnet.

Mürbeteig kann entweder mit Zucker oder mit Salz zubereitet werden, je nachdem ob man ihn für süße oder salzige Speisen verwenden möchte. Daneben benötigt man nur Mehl und Butter sowie eventuell ein bis zwei Eier.

Mürbeteig wird auch heute noch vorzugsweise mit den Händen verknetet. Dazu siebt man das Mehl auf die Arbeitsfläche und formt eine Mulde in die Mitte. In diese Mulde werden die restlichen Zutaten beigefügt. Nun wird alles verknetet.

Mürbeteig ist schnell und einfach herzustellen und lässt sich für viele Backwaren verwenden. Vor allem für verschiedene Kuchen von Käsekuchen bis zur Nussrolle und für Plätzchen, wie das Schwarz-Weiß-Gebäck eignet er sich hervorragend. Probieren Sie es einfach mal, es ist garnicht schwer.

Der Name ist Programm: Gebäck aus Mürbeteig ist einfach mürbe: trocken und dennoch schmelzend. Es ist lecker, knusprig und dennoch zart.

Mürbeteig wird für die unterschiedlichsten Gebäcke verwendet. Von feinem Teegebäck, das auf der Zunge zergeht, bis hin zum festen Tortenboden, der robust genug ist, um die schwere Füllung zu tragen.

Der Mürbeteig ist ein Knetteig, den man nur mit kalten Händen zubereiten soll. Denn Mürbeteig nimmt Wärme übel. Er wird klebrig und

weich – auch „brandig“ genannt – und dann ist er auch nicht mehr mit zusätzlichem Mehl zu retten.

### **Hier einige Tipps, damit der Teig auch gelingt:**

Zutaten, Hände und Arbeitsfläche sollen gut gekühlt sei.

Möglichst feinen Zucker verwenden. Grober Zucker bildet braune Punkte im Gebäck.

Lieber zu wenig kneten, als zu lange.

Dem Teig vor dem Backen Ruhe gönnen! Am besten im Kühlschrank lagern!

Je mehr Zucker der Teig enthält, desto knuspriger wird das Gebäck.

Den Teig zum Kühlen zu einer Kugel formen. Mit Frischhaltefolie abdecken um den Teig vom Austrocknen zu schützen.

### **Zur Lagerung des Mürbeteiges:**

Der Mürbeteig ist gut eine Woche im Kühlschrank haltbar. Zum Einfrieren eignet sich der Teig auch sehr gut, man sollte ihn aber in eine zusätzliche Folie packen.

### **Blitzschnell zum Mürbeteig:**

1-2-3 – Teig, der Spitzname des Mürbeteigs, kommt daher, dass man lediglich 3 Zutaten braucht, um den Teig herzustellen.

### **Als Eselsbrücke:**

1 Teil Zucker

2 Teile Fett

3 Teile Mehl

und nichts kann mehr daneben gehen.

### **Hier nochmals das Grundrezept für einen Mürbeteigboden oder – Plätzchen:**

#### **Zutaten:**

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

1 Ei

**Die Zubereitung ist auch wirklich simpel:**

Die gut gekühlte Butter mit dem Zucker verkneten, das Ei dazugeben und kneten, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Mehl dazugeben und kneten.

Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen. Anschließend den Teig mit Mehl bestäuben und ausrollen. Gebacken wird der Teig bei guter Hitze von 200 bis 220°C, damit der Zucker karamellisiert und das Gebäck schön braun macht. Es gibt eine große Vielfalt an Backrezepten, aber mit diesen Grundrezepten decken Sie den größten Teil aller Teigrezepte die Sie normalerweise benötigen ab.