


Rezept

Grundrezept

Blätterteig

Blätterteig lässt sich toll für salzige als auch süßes Gebäck verwenden. Die Möglichkeiten, mit Blätterteig schnell eine herrliche Süßspeise als auch eine deftige Mahlzeit zu zaubern, sind schier unbegrenzt. Jedoch ist das Herstellen des Teiges eine wahre Geduldsprobe, da es sehr zeitaufwendig und zugleich kompliziert ist.

Beim Herstellen des Teiges wird die Butter schichtweise in den restlichen Mehlteig verarbeitet. Das kostet eine Menge Mühe. Zudem müssen zwischen dem Herstellen der einzelnen Schichten exakte Kühlzeiten eingehalten werden, was die Fertigstellung sehr lange dauern lässt. 

Für Nicht-Profis auf diesem Gebiet empfiehlt sich daher der Einkauf von tiefgefrorenem Fertig-Blätterteig. Die einzelnen Scheiben müssen nun nur noch auf Zimmertemperatur auftauen und können dann direkt verarbeitet werden. Nun stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen: Stellen Sie süße Fruchttaschen, Nussecken oder Croissants her. Oder füllen Sie den Blätterteig mit Gemüse, Käse, Fisch oder Fleisch. Auch eine süße oder salzige Quarkfüllung ist ein Genuss. Ein besonderer Tipp sind auch selbstgemachte Käsestangen aus Blätterteig.

Mille feuille – tausend Blätter! Der französische Name ist zwar eine leichte Übertreibung. Dennoch kommt ein guter Blätterteig gut und gerne auf 100 einzelne Schichten. Genau genommen sind es sogar 144 Schichten.

Der Blätterteig erhält seine charakteristische Struktur durch mehrere Touren. Auf dem Bett vom Grundteig wird ein Butterstück eingeschlagen. Es ist wichtig, dass ein Rechteck entsteht.

Der Blätterteig ist ein wahrer Verwandlungskünstler. Da er

geschmacksneutral ist, kann man diesen für süßes Gebäck wie Sahnerollen, Blätterteigteilchen und Tortenböden verwenden. Doch auch für knuspriges Käsegebäck oder als Mantel für eine herzhaft gefüllte Farce eignet sich Blätterteig hervorragend.

Grundrezept Blätterteig:

Die Zutaten dafür sind:

500 g Mehl

50 g zimmerwarme Butter

1 TL Salz

375 ml Wasser

2 EL Essig

500 g Butter

Zur Herstellung:

Zutaten abmessen. Mehl in eine Rührschüssel sieben. 50 g zimmerwarme Butter hinzufügen und Beides zu groben Bröseln zerkrümeln. Salz, Essig dazugeben und das Wasser nach und nach dazugießen. Alle Zutaten mischen und zu einem festen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in Folie packen und kalt stellen.

Gekühlte Butter zwischen Folienblätter legen und mit dem Nudelholz zu einem gleichmäßigen Rechteck formen. Den Teig zum Rechteck ausrollen, das Butterstück daraufsetzen und die Butter mit Teig bedecken. Die Teigränder rundherum zusammendrücken.

Nun möglichst exakt drei Schichten übereinander klappen und den Teig erneut zu einem schmalen Rechteck ausrollen. Anschließend wieder dreifach zusammenklappen und 10 Min kalt stellen. Den Teig mit Mehl bestäuben und ausrollen.

Erneut dreifach übereinander klappen und auf eine Stärke von 2-4 mm ausrollen.

Der fertige Teig wird bei ca. 225 °C ca. 15 Minuten gebacken. Danach auskühlen lassen.

Backvorschläge mit Blätterteig:

Erdbeertorte

Käsestangen

Schweinsöhrchen

Currytaschen

Geflügeltaschen

Usw... .