

# Backen wie die Profis

## Butter-Mürbteig Obst-Tortenboden

... der knusprig-fruchtige Genuss des Sommers



Jedes Jahr im Juni beginnt sie wieder: Die Obstkuchen-Saison.

Was kann es da Schöneres geben, als einen frisch gebackenen Butter-Mürbteigboden belegt mit erntefrischen Erdbeeren?

**Frisch gebacken und Butter-Mürbteig** – das sind die zwei Schlüsselworte, die diesen Klassiker zu einem wahren Feuerwerk für Ihre Sinne werden lassen.

Frisch gebacken ist der Mürbteigboden so richtig kross und zart; die Verwendung von Butter verleiht dem Boden einen besonders aromatischen und abgerundeten Geschmack; belegt mit frischen Früchten der Saison, abgeglänzt mit etwas Tortenguss und fertig ist die "Rakete" für Auge und Gaumen.

Das Schöne an der ganzen Sache ist, dass Sie das alles im Handumdrehen fertig stellen können. Natürlich nur mit dem richtigen Rezept und der entsprechenden Vorbereitung.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen (und natürlich auch sonnigen) Sommer.

### Eier-Butter-Mürbteig (Mengenangaben für 1 Obsttortenboden)

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit der Küchenmaschine (Knetwerkzeug: Flachrührer) glattarbeiten. Das Ei hinzugeben und den Teig solange rühren lassen bis die Zucker-Butter-Eimischung emulgiert ist. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und langsam unterrühren. Bei langsamem Maschinengang zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig über Nacht kühl stellen und vor dem Verarbeiten nochmals manuell durchkneten.</p> <p>Den <b>gekühlten Teig</b> auf einer bemehlten Alu-Tortenscheiben flach- und auseinander drücken. Zum wenden eine 2. Alu-Tortenscheibe auflegen und das Ganze drehen. Damit der Teig nicht klebt, die Oberseite vor dem Wenden leicht einmehlen. Wenn Sie den Teig auf Formgröße (der obere, größere Durchmesser) auseinandergedrückt haben, die <b>gefettete Form</b> auf den Teig legen und die Tortenscheibe mit dem daraufliegenden Teig und der Form wenden. Der Teig liegt jetzt in der Form. Den Mürbteig nun in den vertieften Rand von Hand eindrücken und insgesamt noch einmal auf gleichmäßige Verteilung überprüfen.</p> <p>Damit sich beim Backen keine Luftblasen bilden, den Mürbteig in der Form mit einer Gabel über die gesamte Fläche mehrfach einstechen.</p>	Zucker	100 gr.
	Butter	150 gr.
	Eier (1 Ei)	55 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Salz	2 gr.
	Mehl	200 gr.
	Backpulver (1/2 Päckchen)	9 gr.
	<b>Summe</b>	<b>522 gr.</b>

### Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	180 ° C / ohne Umluft
Backzeit	30 Minuten

### Obst-Belag

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Den Boden nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Danach wahlweise mit Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren oder sonstigen Früchten der Saison üppig belegen. Außerhalb der Saison können auch Fruchtkonserven wie z.B. Pfirsiche und tiefgefrorene Himbeeren verwendet werden. Die Früchte mit Tortenguss (hergestellt aus 250 gr. Wasser oder Saft) abglänzen.</p>	Erdbeeren	500 gr.
	alternativ	
	Himbeeren, Heidelbeeren	
	Konservenobst wie z.B.	
	Pfirsiche	
	TK-Obst wie z.B.	
	Himbeeren, Waldfrüchte etc.	
	<b>Summe</b>	<b>500 gr.</b>

**Tipp!** Schaffen Sie sich 2 - 3 Obst-Tortenbodenformen an und befüllen Sie diese mit dem Mürbteig. **Die befüllten Formen einfrieren.** Vor dem Backen den gefrorenen Mürbteig in der Form auftauen lassen und in den vorgeheizten Backofen abbacken. Auf diese Art und Weise haben Sie Ihre frisch gebackenen Mürbteigböden im Handumdrehen fertig.