

# Backen wie die Profis

## Grundrezepte Mürbteig und Streusel

.... für jede Anwendung die ideale Rezeptur



Dass Mürbteig nicht gleich Mürbteig und Streusel nicht gleich Streusel ist, wird Sie jetzt vermutlich nicht sonderlich überraschen.

Wir möchten Ihnen drei Grundrezepturen an die Hand geben, die, bezogen auf die unterschiedlichen Gebäckvarianten, jeweils ihre Vorzüge haben.

Da der Preisunterschied zwischen Butter und Margarine heute nicht mehr so gravierend ist, **verwenden wir Butter**, um einen vollen und abgerundeten Geschmack zu erzielen. Aufgrund des niedrigen Schmelzpunktes der Butter wird der Mürbteig zudem besonders zart und mürbe. Die Festigkeit des fertigen Gebäckes lässt sich darüber hinaus über den Zuckeranteil und die Zugabe von Eiern variieren.

**Grundrezept 1: Eier-Butter-Mürbteig** – Diesen verwenden wir z.B. für Obsttortenböden und zur Herstellung von geschmeidigen Hefemürbteigen. Dieser Mürbteig ist locker sowie besonders zart und mürbe.

**Grundrezept 2: 1-2-3 Butter-Mürbteig** – Diese klassische Grundrezeptur ist die Basis für viele Blechkuchen (z.B. gedeckter Apfelkuchen), Tortenunterböden sowie Dauergebäcke wie z.B. Ochsenaugen, Nussecken usw. Dieser Mürbteig ist besonders stabil und kompakt.

Beim Streusel kommt es uns darauf an, dass sich der Streusel gut verarbeiten lässt und der fertig gebackene Streusel besonders aromatisch sowie kross und mürbe ist. Unser **Butter-Streusel-Rezept** erfüllt diese Wünsche vollumfänglich.

### Grundrezept I : Eier-Butter-Mürbteig (Mengenangaben für 1 Obsttortenboden)

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Auf Raumtemperatur temperierte Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei in den Thermomix geben und auf Stufe 4 / 1 Minute glattarbeiten.</p> <p>Mehl und Backpulver hinzugeben und weitere 2 Minuten / Teigstufe zu einem Teig verarbeiten. Vor Weiterverarbeitung den Mürbteig über Nacht im Kühlschrank kühl stellen.</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

### Grundrezept II : 1-2-3-Butter-Mürbteig (Rezept für 1 Päckchen Butter)

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Auf Raumtemperatur temperierte Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei in den Thermomix geben und auf Stufe 4 / 1 Minute glattarbeiten.</p> <p>Mehl und Backpulver hinzugeben und weitere 2 Minuten / Teigstufe zu einem Teig verarbeiten. Vor Weiterverarbeitung den Mürbteig über Nacht im Kühlschrank kühl stellen.</p>	Zucker	125 gr.
	Butter	250 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Salz	2 gr.
	Eigelb (1 Eigelb)	17 gr.
	Mehl	375 gr.
	<b>Summe</b>	<b>775 gr.</b>

### Butter-Streusel (Rezept für 1 Päckchen Butter)

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Auf Raumtemperatur temperierte Butter, Zucker, Vanillezucker und das Salz in den Thermomix geben und auf Stufe 4 / 1 Minute glattarbeiten.</p> <p>Das Mehl hinzugeben und weitere 2 Minuten / Teigstufe zu Steuseln verarbeiten.</p>	Zucker	320 gr.
	Butter	250 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Salz	2 gr.
	Mehl	420 gr.
	<b>Summe</b>	<b>998 gr.</b>

**Tipp!** Sowohl die Mürbteige als auch die Streusel lassen sich, gekühlt gelagert (z.B. im Kühlschrank), sehr gut auf Vorrat herstellen. Auch das portionsweise Einfrieren von Mürbteig und Streuseln führt trägt zu einer wesentlichen Rationalisierung der Arbeitsabläufe bei.