



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
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. Den Teig gekühlt aufarbeiten.	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.
	Summe	522 gr.

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
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit der Küchenmaschine (Knetwerkzeug: Flachrührer) glattarbeiten. Das Eigelb hinzugeben und den Teig solange rühren lassen bis die Zucker-Butter-Eimischung emulgiert ist. Das Mehl hinzufügen und bei langsamem Maschinengang zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig über Nacht kühl stellen und vor dem Verarbeiten nochmals manuell durchkneten. Den Teig gekühlt aufarbeiten.	Zucker	125 gr.
	Butter	250 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Salz	2 gr.
	Eigelb (1 Eigelb)	17 gr.
	Mehl	375 gr.
	Summe	775 gr.

Butter-Streusel (Rezept für 1 Päckchen Butter)

Beschreibung	Zutaten	Menge
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit der Küchenmaschine (Knetwerkzeug: Flachrührer) glattarbeiten. Das Mehl hinzugeben und bei langsamem Maschinengang zu Streuseln verkneten. Die groben Streusel durch ein Streusel-Sieb drücken. Danach die Streusel kühl stellen.	Zucker	320 gr.
	Butter	250 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Salz	2 gr.
	Mehl	420 gr.
	Summe	998 gr.

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.