

Name:	Klasse:	Datum:	Fach:	Nr.:
-------	---------	--------	-------	------

## Der Mürbteig

Grundrezept Mürbteig		
Verhältnis	Menge	Zutaten
3–4 Teile	300–400 g 1 Msp.	Mehl Backpulver
2 Teile	200 g 1 Pr.	Butter Salz
1 Teil	100 g 1	Zucker Ei







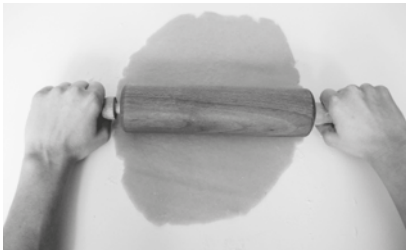

Ergänze die rechte Spalte!

Backbrett mit Mehl bestäuben!

... kalt gestellt werden!

Plätzchen

... der Teig nicht an den Händen klebt!

Arbeitsschritte (gehackter Mürbteig):	Beachte:
 <p><b>1. Teig mit Teigkarte hacken</b></p>	<p>Bei der Herstellung des gehackten Mürbteiges muss kalte Butter/Margarine verwendet werden, damit ...</p> <p> _____</p>
 <p><b>2. Teig kneten</b></p>	<p>Mürbteig nur kurz mit kalten Händen kneten. Nach dem Kneten muss der Mürbteig ...</p> <p> _____</p>
 <p><b>3. Teig ausrollen</b></p>	<p>Damit der Teig nicht klebt, ...</p> <p> _____</p>
<p><b>4. Teig verarbeiten</b></p>	<p>z. B. <b>Kleingebäck</b> (_____, Käsegebäck), <b>Kuchenboden</b> (Käsekuchen, Obstkuchen)</p>

Name:	Klasse:	Datum:	Fach:	Nr.:
-------	---------	--------	-------	------

## Teste dein Wissen über den Mürbteig!



### Ergänze das Rätsel!

**Tip:** Streiche die verwendeten Wörter und Wortteile durch!

Back-    hohen    -reich    klebt    -boden

Plätzchen    mürber    Mehl    Kuchen-

-pulver    Händen    hohen    kalorien-



1. Welches Triebmittel kann bei Mürbteig verwendet werden?

\_\_\_\_\_

2. Mürbteig hat sowohl einen sehr \_\_\_\_\_ Zuckergehalt als auch einen sehr \_\_\_\_\_ Fettgehalt. Deshalb ist er sehr \_\_\_\_\_.

3. Warum sollte man kalte Butter verwenden und den Mürbteig vor der Verarbeitung 30 Minuten kalt stellen?

Damit er nicht so an den \_\_\_\_\_.

4. Je größer die Buttermenge, desto \_\_\_\_\_ ist die Beschaffenheit.

5. Nenne 2 typische Verwendungsmöglichkeiten von Mürbteig!



\_\_\_\_\_

6. Welche Zutat im Grundrezept entspricht 3–4 Teilen? \_\_\_\_\_

Lösung S. 30

Name:	Klasse:	Datum:	Fach:	Nr.:
-------	---------	--------	-------	------

## Wir backen Obstkuchenvariationen aus Mürbteig

<b>Obstkuchenboden aus Mürbteig</b> (gehackter Mürbteig)		
Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g 1 Msp. 100 g 1 Pr. 50 g 1 2	Mehl Backpulver Butter Salz Zucker Ei <u>oder</u> Eigelb	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gehackten Mürbteig herstellen</li> <li>2. Teig mindestens 30 min kalt stellen</li> <li>3. Teig messerrückendick ausrollen</li> <li>4. In eine gefettete Springform geben, kleinen Rand formen</li> </ol> <p><b>Tipp:</b> Mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit sich beim Backen keine Blasen bilden.</p>
¾ kg  1 EL  1 EL	Obst z. B. Äpfel, Zwetschgen, Birnen Semmelbrösel  Zucker	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Obst vorbereiten, z. B. schälen, Kernhaus/Kern entfernen, in Spalten schneiden</li> <li>6. Kuchen mit Obst schuppenförmig belegen</li> </ol> <p><b>Tipp:</b> Bei sehr saftigem Obst etwas Semmelbrösel auf den Boden streuen.</p> <p>7. <b>Backen:</b> ca. 30–40 min bei 200 °C Ober- und Unterhitze </p> <p>8. Noch warm überzuckern <u>oder</u> mit Baisermasse bestreichen, überbacken</p>
3 90 g	Baiser: kalte Eiweiße Zucker	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Eiweiß zu sehr festem Eischnee schlagen</li> <li>10. Zucker unter Schlagen langsam einrieseln lassen, Masse kurz weiterschlagen</li> <li>11. Masse auf dem Kuchen verteilen, mit dem Löffelrücken Spitzen ziehen</li> <li>12. <b>Backen:</b> ca. 5–10 min mit Oberhitze überbacken </li> </ol>

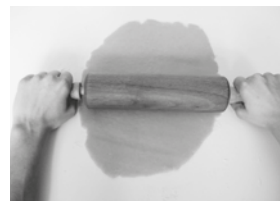
### Obstkuchen herstellen



1. Teig mit Teigkarte hacken



2. Teig kneten und kühl stellen



3. Teig ausrollen



4. Form fetten, mit Teig auskleiden



5. Mit Obst belegen und backen



6. Baisermasse schlagen



7. Baisermasse auf Kuchen verteilen



8. Überbacken

Name:	Klasse:	Datum:	Fach:	Nr.:
-------	---------	--------	-------	------

## Wir backen einen Gugelhupf/Napfkuchen aus Rührteig

Gugelhupf/Napfkuchen mit Variationen		
Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g 250 g 4 1 Pr. 500 g 1 Päck. ¼ l  100 g 75 g 75 g 100 g  etwas evtl.	<u>Grundrezept</u> <u>Rührteig:</u> Butter Zucker Eier Salz Mehl Backpulver Milch  <u>Geschmackszutaten</u> <u>zur Wahl:</u> Schokostreusel Kokosraspeln Nüsse Früchte  Schokoguss Kokosraspeln, Mandeln usw.	1. Gugelhupfform einfetten und bemehlen  2. Butter, Zucker, Eier und Salz zu einer Schaummasse schlagen ⇒ Zucker muss sich gut mit der Masse verbunden haben ⇒ Hörtest!  3. Trockene Zutaten, eine Geschmackszutat und Milch zugeben und unterrühren  4. Teig in die Form füllen  5. <b>Backen:</b> ca. 60 min bei 180°C  6. Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen  7. Gugelhupf aus der Form lösen ⇒ Hilfe: feuchtes Tuch auf die Form legen 8. Gugelhupf auskühlen lassen  9. Gugelhupf mit Schokoguss bestreichen, evtl. garnieren

### Gugelhupf/Napfkuchen herstellen



1. Form fetten und mehlen



2. Schaummasse rühren



3. Trockene Zutaten, Milch und Geschmackszutat zugeben



4. Teig einfüllen und backen



5. Gugelhupf aus der Form nehmen



6. Gugelhupf mit Schokoglasur bestreichen

# Der Mürbteig



# Der Mürbteig

**Grundrezept:** 300–400 g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 200 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Pr. Salz



1. Mit Teigkarte hacken



2. Teig kneten



3. Teig ausrollen



4. Teig verarbeiten



- Triebmittel                   ⇒ Backpulver
- viel Fett, viel Zucker   ⇒ sehr kalorienreich
- Zeitaufwand               ⇒ kurze Zubereitungszeit, 30 min Kühlzeit



- Je höher die Buttermenge, desto mürber wird die Beschaffenheit des Gebäcks.  
Verhältnis Mürbteig: Mehl (3–4 Teile) : Butter (2 Teile) : Zucker (1 Teil)
- Beim gehackten Mürbteig kalte Butter/Margarine verwenden. Teig nach dem Kneten noch einmal 30 Minuten kalt stellen, dann lässt er sich leichter verarbeiten.
- Roher Mürbteig kann luftdicht verpackt einige Tage im Kühlschrank gelagert werden. Er eignet sich auch zum Tiefgefrieren.



- Kuchenboden, z. B. für Obstkuchen, Käsekuchen
- Kleingebäck, z. B. Plätzchen, Käsegebäck