

Mürbeteig & Plätzchenteig

Von Kuchenfee

Du suchst das perfekte **Mürbeteig Grundrezept** mit Gelinggarantie? Dann bist du hier genau richtig! Mürbeteig (oft auch Mürbi genannt) ist ein unübertrefflicher Klassiker der Backkunst und ein echtes Multitalent in meiner Backstube. Ob als knuspriger Boden für **Torten**, feine **Plätzchen**, fruchtige **Tarts** oder sogar für herzhaftes **Quiches** und **Teigtaschen**: Dieser Teig kann einfach alles!

Dass er so beliebt ist, liegt an seiner unkomplizierten Art. Er ist kinderleicht zuzubereiten und gelingt eigentlich immer. Aber wie stellt man den besten Mürbeteig her und was muss man beim Verarbeiten beachten? Als ausgebildete Konditorin zeige ich dir heute meine besten Tipps für den perfekten Teig.

Mürbeteig herstellen: Warum ich zimmerwarme Butter bevorzuge!

In vielen alten Rezepten liest man von kalter Butter, aber ich verrate dir ein Profi-Geheimnis: Ich bereite meinen Mürbeteig am liebsten mit **zimmerwarmer Butter** zu.

Homogene Textur: Weiche Butter verbindet sich viel schneller und gleichmäßiger mit Zucker und Mehl.

Wenig Kneten, viel Mürbe: Je kürzer du den Teig knetest, desto zarter wird er nach dem Backen. Mit raumtemperierter Butter verhinderst du, dass der Teig „brandig“ wird oder seine Bindung verliert.

Einfache Verarbeitung: Der Teig lässt sich geschmeidiger zusammenfügen, ohne dass du viel Kraft aufwenden musst.

Tipps zum Mürbeteig verarbeiten und ausrollen

Damit dein Mürbeteig beim Backen nicht schrumpft oder reißt, gibt es ein paar einfache Regeln. Sobald sich die Zutaten zu einer glatten Kugel verbunden haben, ist der wichtigste Schritt getan.

Obwohl wir mit weicher Butter arbeiten, ist eine kurze **Ruhepause im Kühlschrank** nach dem Kneten ideal. Das entspannt das Klebereiweiß im Mehl und sorgt dafür, dass sich der Boden später perfekt ausrollen lässt, ohne zu kleben.

Egal ob du Anfänger bist oder schon Profi-Erfahrung hast: Mit diesem Guide gelingt dir jeder Kuchenboden. Wie genau die Schritte aussehen, zeige ich dir jetzt im Detail!

Hinweise:

- Nach der Herstellung ist es äußerst empfehlenswert den Teig erst mal in Folie gepackt für kurze Zeit in den Kühlschrank zu geben. In dieser Zeit festigt sich die Butter wieder etwas & lässt einfacheres Verarbeiten des Teiges zu & in dieser Zeit hat der Zucker auch Zeit sich zu lösen & gibt so einen schöneren, glatteren Teig.



- Für ein noch feineres Gebäck ist es auch eine gute Idee den Zucker mit Puderzucker zu ersetzen, dadurch gibt es einen noch geschmeidigeren Teig & ein zarteres Gebäck.
- Wer die Zeit hat stellt seinen Teig eventuell daher schon einige Stunde vor Verarbeitung her. Je länger die Ruhephase/Kühlphase bis zur Verarbeitung ist, desto schöner & glatter wird der Teig.
- Bei großen Mengen Teig am besten Portionsweise den Teig verarbeiten & den Rest bis zum Gebrauch im Kühlschrank lassen.
- Zu häufiges ausrollen & zusammen kneten vermeiden, um zu warmen Teig bzw. zu weichen Teig zu vermeiden. Dadurch wird der Teig nur matschig & klebrig & verliert seine mürbe Beschaffenheit.
- Die ausgerollten, ausgestochenen Erzeugnisse auf ein kaltes Blech geben, um verlaufen des Teiges zu vermeiden.
- Bei großen Mürbteiggebäcken wie zb. Böden, am besten vor dem backen mit einer Gabel großzügig einstechen (Fachbegriff : igeln) um unerwünschtes blasenbacken zu vermeiden.
- zu dunkles Gebäck schmeckt schnell verbrannt, also immer schön hell & blond gold ausbacken.
- Gebäck auf dem Blech auskühlen lassen um zerreißen oder zerbrechen zu vermeiden.

VORBEREITUNG 10 min	BACKZEIT n/a	RUHEZEIT n/a	GESAMT 10 min
-------------------------------	------------------------	------------------------	-------------------------

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

125 g Zucker

250 g Butter

375 g Mehl

Zubereitung

- 01** Zum herstellen des Teiges gibt man alle Zutaten in eine Schüssel & arbeitet sie **so kurz wie möglich** durch, bis ein Teig entsteht der ein wenig an nassen Sand erinnert.
- 02** In meiner Lehre, bzw. in der Konditorei gibt man meist zuerst Fett & Zucker zusammen in die Maschine & lässt sie kurz geschmeidig zusammen laufen & gibt im letzten Schritt das Mehl dazu um überarbeiten des Mehls zu vermeiden.
- 03** Wenn man den Teig zusammen drückt hält er seine Form, ist aber nicht zu klebrig so das er zb. an der Schüssel kleben würde.

04 Wahlweise oder auch nach Rezept sind auch die Zugabe von Eigelb, Milch &/oder Wasser möglich, sowie Gewürze, Farben & Pasten. Backpulver ist in Mürbeteig unüblich da keine Lockerung erwünscht ist – der Teig soll ja mürbe, knusprig, kross sein.