

MÜRBETEIG

Lass uns über Mürbeteig sprechen. Typische Mürbeteiggebäcke sind zum Beispiel Heidesand oder auch der Klassiker Schwarz-Weiß-Gebäck oder auch Spritz-Gebäck. Das sind alles Beispiele für Mürbeteiggebäcke.

Mürbeteig besteht aus drei Grundzutaten. Zucker, Fett und Mehl. In dem Verhältnis 1 zu 2 zu 3. Das bedeutet ein Teil Zucker auf zwei Teile Fett und drei Teile Mehl. Wenn du diese Grundrezeptur etwas anpasst oder überarbeitest, zum Beispiel mehr Fett als zwei Teile hinzufügst, wird dein Gebäck am Ende auch fein sandiger und noch mürber im Biss. Und wenn du den Zuckeranteil erhöhst, dann wird dein Gebäck eher hartbrüchig, so knackig im Biss wie zum Beispiel bei Spekulatius. Du kannst zu diesem Grundverhältnis 1, 2, 3 auch noch etwas Milch ergänzen oder auch etwas mehr Ei hinzugeben. Dann bekommst du einen dressierfähigen Mürbeteig und kannst solch ein Spritzgebäck herstellen.

Bei der Herstellung von einem ausrollfähigen Mürbeteig ist einiges zu beachten. Du musst zum Beispiel darauf achten, dass du den Zucker und das Fett erst ordentlich miteinander vergreifst, glattarbeitest, dass du kein Fett oder eben doch Butterstücken mehr siehst und erst dann kurz und zügig das Mehl unterarbeitest. Wenn du zu lange knetest und die Butter zu weich wird, dann kann es passieren, dass sie ausschmilzt und dein Mürbeteig brandig wird. Das heißt, du spürst es in der Hand, er ist so ölig und schmierig und er lässt sich vor allem nicht mehr ausrollen.

Der zweite klassische Fehler bei der Mürbeteigherstellung ist, dass der Mürbeteig zäh schnurrend wird. Das passiert, wenn sich Kleber gebildet hat, weil du beim Kneten vielleicht zu intensiv oder zu lange geknetet hast. Das sieht dann so aus, dass du den ausgestochenen Mürbeteig nach dem Backen nicht wieder erkennst, weil er seine Form verändert, weil er sich zusammenzieht. Wenn du diese Tipps beachtest, sollte bei deiner Mürbeteigherstellung nichts schief gehen und du bekommst wunderbare Gebäcke raus.