

Mürbteig mit Vollkornmehl 2 (Praktische Tips Fuer)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Info

Zutaten für: 1 Rezept

Mürbteig

Anleitung:

1 Stück Alufolie (Bei einer Springform von 26 cm etwa 80 cm abschneiden) viermal von der Längsseite her zusammenfalten und zusammendrücken, sodass ein fester Folienrand entsteht. Es wird von innen an den Teigrand gedrückt und hält ihn auf diese Weise fest. Einfetten ist nicht notwendig. Wenn sich der Teigrand nach etwa 15 Minuten Backen verfestigt hat, kann der Folienstreifen vorsichtig abgenommen werden. Stechen Sie den Kuchenboden vor dem Backen mit 1 Gabel in kleinen Abständen ein, damit er keine Blasen bekommt.

Sollten sich während des Backens trotzdem Luftblasen bilden, lassen Sie sich mit einigen Einstichen nach dem Backen beseitigen. Frisch gebackener Mürbteig bricht leicht. Lassen Sie ihn deshalb einige Minuten abkühlen, ehe Sie ihn vorsichtig aus der Form stürzen oder mit einem breiten Messer abheben. Er darf keinesfalls auf dem Blech vollständig erkalten, weil sonst das ausgetretene Fett fest wird und der Kuchen kleben bleibt. Am rationellsten ist es, wenn Sie jeweils die doppelte Teigmenge zubereiten. Sie können entweder die Hälfte für einen anderen Kuchen einfrieren oder nebenbei noch Plätzchen daraus backen.

Tips für's Einfrieren: Roher Mürbteig hält sich im Gefriergerät etwa 3 Monate. Lassen Sie ihn für die weitere Verarbeitung so weit antauen, dass er sich formen lässt. Auch fertiges Mürbteiggebäck lässt sich gut einfrieren. Lagerzeit etwa 5 Monate. Trockenes Gebäck schmeckt besser, wenn Sie es noch gefroren bei 160°C etwa 15 Minuten aufbacken. Obsttörtchen sollten erst nach dem Auftauen belegt werden.