

# Konfektteig

**Mürbeteig:**

600 g Mehl  
400 g Butter  
200 g Staubzucker  
100 g Eier (2 Stk.)

**Schokoladenmürbeteig:**

600 g Mehl  
400 g Butter  
200 g Staubzucker  
100 g Eier (2 Stk.)  
30 g Schokoladenpulver

**Zubereitung:**

Die Eier mit dem Staubzucker schaumig schlagen.



Die zimmerwarme, leicht flüssige Butter dazugeben und weiter rühren.



Das durchgeseibte Mehl dazugeben.



Alles zu einem Teig vermengen bis dieser glatt ist.



Den Teig in eine Folie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

## Schokoladenmürbeteig



Wie beim normalen Konfektmürbeteig werden zuerst die Eier mit dem Staubzucker schaumig geschlagen, dann die Butter dazu gegeben. Nun das Schokoladenpulver (nicht Kakaopulver) mit dem Mehl mischen.



Diese Mischung durchsieben, dann der Eimasse begeben und...



...zu einem Teig vermengen.

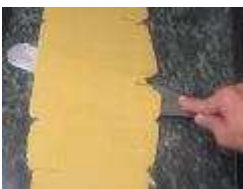
## Rondellen herstellen



Den Teig etwa 20 Minuten vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig 4 mm dick mit wenig Mehl auswallen. Dazu sollten Stäbe verwendet werden, damit eine gleichmässige Teigdicke gewährleistet ist.



Nun die 4 mm Stäbe mit 3 mm Stäbe tauschen und mit dem Rillholz Rillen in den Teig rollen.



Mit einem Spatelmesser den Teig vom Tisch lösen und...



mit einem runden Ausstecher 2,5 - 3 cm grosse Rondellen ausstechen. Sollte der Teig nicht gleich am Ausstecher haften bleiben, die Teig-rondellen mit dem Spatelmesser abheben und auf das Blech legen. Den Teig nicht in die Hand nehmen, da er sich verformt. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 8 bis 9 Minuten backen.

### ***Konfektschalen herstellen***



Den Teig etwa 20 Minuten vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig 3 mm dick mit wenig Mehl auswallen. Dazu sollten Stäbe verwendet werden, damit eine gleichmässige Teigdicke gewährleistet ist.



Den Teig mit einem runden Ausstecher, der ganz wenig grösser als das petit four-Förmchen ist, Rondellen ausstechen. Diese in das petit four-Förmchen legen und leicht andrücken.



Ein zweites, petit four-Förmchen auf den Teig legen. Damit läuft der Teig beim Backen am Rand nicht ab. Am besten ist, wenn das zweite Förmchen ganz wenig kleiner als das erste ist. Möglichst Förmchen verwenden, welche keinen steilen Rand haben.