

Süsse Buttermenge

Mürbeteig - Mailänderliteig - Zuckerteig

Mürbe-, Mailänderli- und Zuckerteig (süsse Buttermenge) haben eines gemeinsam: Sie bestehen alle aus den gleichen Materialien. Der einzige Unterschied besteht beim Verhältnis Zucker und Butter. Der Anteil Mehl ist bei allen drei Teigsorten gleich gross und entspricht immer der Gesamtmenge des Zucker und der Butter. Eine grössere Menge an Mehl vermindert die Qualität des Teiges. Ebenfalls gleich gross ist die Menge der Eier.

Mürbeteig

500 g Mehl
300 g Butter
200 g Zucker
100 g Eier (2 Stk.)

Mailänderliteig

500 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
100 g Eier (2 Stk.)

Zuckerteig

500 g Mehl
200 g Butter
300 g Zucker
100 g Eier (2 Stk.)

Beim Mürbeteig überwiegt der Anteil an Butter den im Gebäck enthaltenen Zucker. Die Butter erwärmt sich beim Essen und das Gebäck fällt dabei auseinander. Dieser Vorgang empfindet der Gaumen dann als mürb. Mürbeteig ist immer der feinere Teig. Umso mehr Zucker (und umso weniger Butter) dem Teig dazugegeben wird, umso härter ist das Gebäck dann beim Essen. Um beim Zuckerteig diese Härte etwas zu nehmen und das Gebäck mürbe zu machen wird ein Treibmittel (z.B. Backpulver) zugeführt. Natürlich ist der Mürbeteig der feinste unter diesen Teigen. Gleichzeitig ist er aber auch der teuerste.

Zubereitung



Die Eier und den Zucker in eine Schüssel geben und sofort schaumig schlagen.



Die zimmerwarme Butter dazugeben und...



...weiter rühren.



Das gesiebte Mehl dazugeben.



Alles zu einem Teig vermengen..



...bis dieser glatt ist.



Den Teig nun in eine Folie einwickeln und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Weiterverwendung



Den Teig auswallen. Am besten geht das mit Stäben, damit ist gewährleistet dass der Teig gleichmässig dick ausgewallt wird.



Zum Auswallen nur sehr wenig Mehl verwenden. Etwas Mehl über den Teig streuen und mit der Hand verteilen.



Mit einem Ausstecher die gewünschten Formen ausstechen. Dies geht besonders gut wenn die Teigunterseite vorab nochmals eingemehlt wird (siehe Bild oben).



Wird gut eingemehlt bleibt die Rondelle gleich im Ausstecher hängen und kann so aufs Blech gelegt werden. Ansonsten mit einem Spatel anheben. Ist der Teig zuwenig gekühlt oder wurde nicht eingemehlt, können keine schönen Formen ausgestochen werden. 4 - 5 mm dick ausgewallter Teig bei 200°C ca. 8 - 11 Minuten backen.



Für Tortenbödeli (z.B. Carac oder Zitronentörtchen) den Teig 4 mm dick auswallen. Mit einem Ausstecher, der etwas grösser als die Backform ist, ausstechen, den Teig in die Form legen und andrücken. Der Ausstecher muss so gross gewählt werden, dass der Teig bis an den oberen Rand der Backform reicht.



Eine zweite Form auf die mit Teig belegte Form legen und etwas andrücken. Damit wird verhindert, dass der Teig am schrägen Rand der Form herunter läuft. Am besten Formen verwenden, welche eher einen flachen Rand aufweisen.



Im Ofen bei 180°C ca. 15 - 18 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen, dann die Formen entfernen.

Tipps:

Den Teig immer kühl halten. Nur so kann man ihn gut auswallen und es lassen sich nur so schöne Formen ausstechen.

Gebäcke mit einer schönen Oberflächenstruktur erhält man, wenn der Teig mit einem Rillholz ausgewallt wird.

Nach dem Auswallen bleiben immer Teigreste vorhanden. Diese werden gekühlt und wieder ausgewallt. Zum Auswallen deshalb immer nur wenig Mehl verwenden. Eine Erhöhung des Mehlsanteils im Teig vermindert deren Qualität.

Werden Tortenböden (z.B. Carac) gebacken, immer Formen mit einem nicht zu steilen Rand verwenden. Ist der Rand der Form zu steil, kann nicht mehr der feine Mürbeteig verwendet werden. Die Form muss übrigens vorher nicht eingefettet werden, es ist kein Ankleben zu befürchten. Anstelle dessen muss (der für den Gaumen härtere) Zuckerteig verwendet werden. Ausserdem ist es bei einem flacheren Rand viel einfacher die zweite Form auf die erste zu stülpen.

Sowohl der Teig, als auch die fertig gebackenen Rondellen oder Tortenböden können ohne weiteres tiefgekühlt werden.

Rezept für einen sehr feinen Mürbeteig:

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