

Arbeitsblatt Mürbteig

(1- 2 - 3 Teig)

DIE ZUTATEN



1 Teil (z.B. 100g)

2 Teile (z.B. 200g)

3 Teile (z.B. 300g)

Weitere Zutaten können noch sein:

Geschmackszutaten wie Salz, Vanille oder abgeriebene Zitronenschale.

Wird der Teig zum Auslegen einer Form verwendet, wird noch ein Ei oder ein wenig Sauerrahm beigelegt um den Teig etwas geschmeidiger zu machen.

DIE ZUBEREITUNG



Die Butter wird zuerst in dem Mehl und dem Zucker mit Hilfe einer _____ zerkleinert.



Den Teig möglichst _____ mit den Händen knetet.



Abbröseln:
Die Zutaten werden zwischen den Handflächen kräftig aneinandergerieben, so dass die ersten Teigklumpen entstehen. Diese werden dann kurz zusammen geknetet.



Der Teig wird nun zu einem Ziegel geformt, und um ihn nachher besser ausrollen zu können, in Frischhaltefolie verpackt und etwa eine Stunde zum _____ in den _____ gestellt.



Der Mürbteig, in unserem Falle die Kekse, müssen im _____ Rohr gebacken werden. Gebacken wird bei _____ °C (ohne



Auf einem gut _____ Brett wird der Teig ausgerollt.



Die Kekse werden ausgestochen oder auf eine andere Art geformt und gebacken, ohne dass sie zuviel Farbe nehmen.



Der Kreativität bei der Ausfertigung der Kekse sind keine Grenzen gesetzt. Die Fülle kann ganz einfach Marmelade sein, aber auch Schokolade, Pariser Creme, Nuss- oder Mohnfülle machen sich sehr gut. In Schokolade getunkt kann dann auch noch mit Kokosraspeln, geriebenen Pinienkernen, Pistazien oder ähnlichem weitergearbeitet werden. Natürlich ist auch eine Zitronenglasur in Kombination mit kandierten Früchten möglich, oder ganz einfach das Bestreuen mit vanilliertem Zucker.

