gerührter Mürbeteig

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

200g weiche Butter 2 Teile
100g Puderzucker, gesiebt 1 Teil
100g Speisestärke 1 Teil
1 Ei
200g Mehl 2 Teile
2-3EL Milch

Backzeit: 12-15min
Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Weiche Butter mit Puderzucker und Stärke im *Schlagkessel* verrühren. Nicht zu schaumig schlagen, ansonsten läuft das Gebäck breit-
Ei zugeben und unterrühren.
Mehl darübersieben und Milch zugeben, kurz unterrühren oder mit dem *Hardliner* unterheben.
Teig in den *Spritzbeutel Profi* mit *Sterntülle 10* füllen und auf die *Dauerbackunterlage* spritzen.

Gerührter Mürbeteig wird für Sandgebäck bzw. Spritzgebäck verwendet.

Backen:

Im vorgeheizten Backofen kommt das Spritzgebäck ca. 12-15 Minuten, bei 200°C Ober- und Unterhitze backen.

Tipps und Kniffe:

* Gekneteter Mürbeteig mag keine Wärme, deshalb sollten Raum, Zutaten und Hände stets kühl sein.
* Beimgekneteten Mürbeteig nicht zu lange kneten und keine weiche Butterverwenden; sonst tritt das Fett aus, d.h. er wird „brandig". BrandigerMürbeteig lässt sich schwieriger verarbeiten und führt zu einemmangelhaften Backergebnis.
* Gekneteten Mürbeteig vor dem Verarbeiten 1-2 Stunden kaltstellen, damit sich der Zucker löst und das Fett fest wird.
* Mürbeteig mit Ei darf nur kurz geknetet werden, sonst wird er zäh und die Gebäcke hart.
* Den Teig am besten mit dem *Wellholz Profi* und mit wenig Mehl zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen, dann klebt der Teig nicht. Bei zu viel Mehl wird der Teig bröselig und trocken, die Gebäcke werden hart.
* Bei dunkeln Punkten im Gebäck war der Zucker zu grob. Für feine Gebäcke am besten Puderzucker verwenden.
* Gerührten Mürbeteig sofort verarbeiten, sonst wird der Teig zäh und ist schwieriger aufzuspritzen.
* Spritzgebäck lässt sich mit dem *kleinen Spritzbeutel Profi I* leichter aufspritzen.
* Mürbeteig kann auch mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine zubereitet werden. Dazu alle Zutaten mit dem Knethaken kurz verkneten und zum Schluss kurz zusammen drücken.