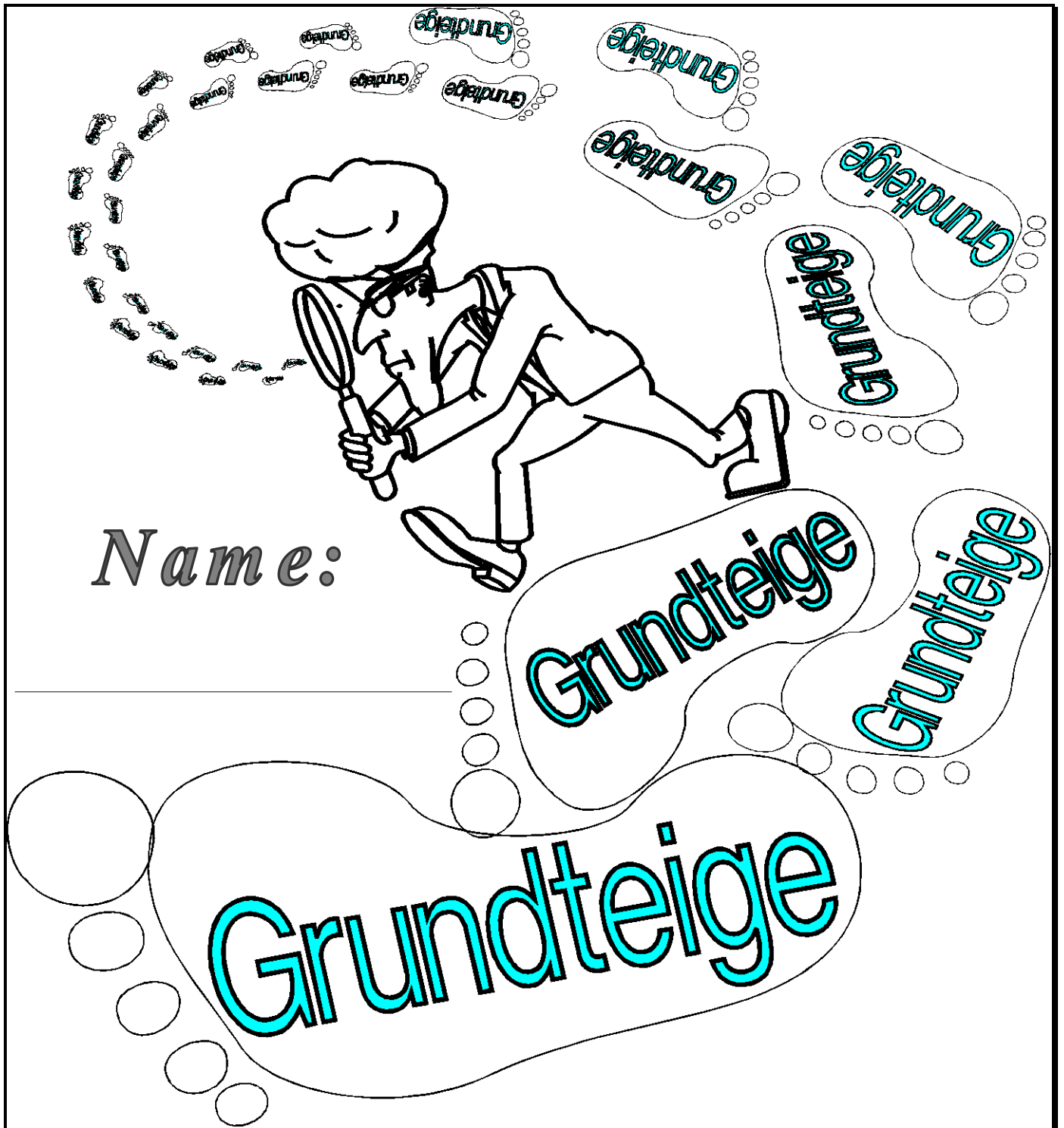


*Tiroler
Fachberufsschule für Tourismus
Landeck*



Name:

Inhaltsverzeichnis

<i>Backteig</i>	3
<i>Biskuitmassen</i>	
<i>Für Tortenböden, Roulade</i>	4
<i>Nuss</i>	5
<i>Kakao</i>	6
<i>Blätterteig</i>	7
<i>Brandteig</i>	
<i>zum Backen im Rohr</i>	9
<i>zum Backen im Fett</i>	10
<i>zum Kochen</i>	11
<i>Brot</i>	
<i>Dinkelbrötchen</i>	12
<i>Toastbrot</i>	13
<i>Germteig</i>	
<i>Dalken</i>	14
<i>Faschingskrapfen</i>	15
<i>Ziachkiachln, Kniekiachln</i>	16
<i>Pizzateig</i>	17
<i>Savarin, Baba</i>	18
<i>Buchteln</i>	19
<i>Zopf, Milchbrot</i>	20
<i>Hippenmasse</i>	21
<i>Indianer</i>	22
<i>Kartoffelteig</i>	23
<i>Krokettenmasse</i>	24
<i>Krapfenteig</i>	25

Mürbteig	
geknetet	26
gerührt	27
Linzerteig	28
Nudelteig	29
Crêpeteig	30
Palatschinkenteig	31
Pastetenteig	32
Plunderteig	33
Sachertorte	34
Sandmassen	
gleichschwer	35
leicht	36
schwer	37
Sauerrahmteig	38
Spätzleteig	39
Strudelteig	40
Topfenteig	
zum Kochen	41
zum Auslegen	42
Tropfteig, Käsetropfteig	43
Waffeln	44
Mohr im Hemd	45
Füllungen	
Mohnfülle und Nussfülle	46
Topfenfüllen	
für Golatschen, Tascherln, Blätterteigstrudel	47
gezogene Strudel, Lasagne, Palatschinken	48
Apfelfülle	49

B A C K T E I G

Zutaten:

Milch (Wein, Bier)	250 g	
Mehl (glatt)	250 g	
Eidotter	2 St.	
Öl	40 g	
Eiklar	2 St.	
Zucker (bei Süßspeisen)	50 g	bei Fleisch, Gemüse, Fisch 10 - 20 g
Salz		

Gesamtmenge **ca.** **600 g**

Zubereitung:

- ◆ Mehl und Salz mit der Flüssigkeit glatt rühren
- ◆ Dotter der Masse begeben - verrühren - mit Öl begießen - mindestens 30 Minuten rasten lassen
- ◆ vor dem Backen Eiklar mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen - unter die Masse heben
- ◆ mariniertes Backgut durch den Backteig ziehen
- ◆ bei ca. 170° in Fett schwimmend herausbacken
- ◆ gut abtropfen lassen - servieren.

Variationen: Der Teig kann noch mit Kokosflocken, Nüssen, Mandeln, Sesam, Gewürzen, Spirituosen, uam. geschmacklich verändert werden.

Verwendung:

Weinteig - für Obst und Gemüse

Bierteig - für Fleisch und Fisch

Milchteig - für Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Gerichte für Kinder

Biskuitmasse

für Tortenböden, Rouladen

Zutaten: für ein Konvektomatblech oder Tortenring Ø 26 cm:

Eier	4 St.
Zucker	80 g
Mehl(glatt)	80 g
Salz	

Gesamtmenge 360 g

Zubereitung:

- ◆ Eier und Zucker in einem Rührkessel aufschlagen - leicht salzen
- ◆ über Dampf dickschaumig aufschlagen
- ◆ vom Dampf nehmen - kaltschlagen
- ◆ Mehl vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Masse heben
- ◆ bei ca. 180° für Biskuitroulade ca. 10 Minuten backen - Tortenböden ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

Bei der Verwendung als Roulade kann die Hälfte des Mehls durch Stärke ausgetauscht werden - die Roulade läßt sich dadurch besser rollen.

Verwendung:

Tortenböden und Rouladen

Biskuitmasse

Nuss

Zutaten:

Eidotter	5 St.
Ei	1 St.
Zucker	80 g
Eiklar	5 St.
Zucker	60 g
Biskuitbrösel	40 g
Nüsse(gerieben)	170 g
Mehl(glatt)	30 g
Zimt, Zitronia, Vanille	

Gesamtmenge 670 g

Zubereitung:

- ◆ Eidotter und Ei mit dem Zucker und Aromaten schaumig rühren
- ◆ Eiklar mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen - mit einem Kochlöffel vorsichtig unter die Dottermasse mischen
- ◆ Mehl, Bröseln und Nüsse vermengen - vorsichtig unter die Masse heben
- ◆ in die vorbereitete Form füllen
- ◆ bei 180° backen.

Verwendung:

für Torten , Rouladen, Schnitten uam.

Biskuitmasse

Kakao

Zutaten: für ein Konvektomatblech oder Tortenring Ø 26 cm:

Eier	4 St.
Zucker	80 g
Mehl(glatt)	60 g
Kakaopulver	20 g
Salz	

Gesamtmenge	360 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Eier und Zucker in einem Rührkessel aufschlagen - leicht salzen
- ◆ über Dampf dickschaumig aufschlagen
- ◆ vom Dampf nehmen - kaltschlagen
- ◆ Mehl vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Masse heben
- ◆ bei ca. 180° für Biskuitroulade ca. 10 Minuten backen - Tortenböden ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

Bei der Verwendung als Roulade kann die Hälfte des Mehls durch Stärke ausgetauscht werden - die Roulade lässt sich dadurch besser rollen.

Verwendung:

Tortenböden und Rouladen

Blätterteig

Zutaten:

Vorteig:

Mehl(glatt)	450 g
Ziehmargarine	50 g
Wasser	250 g
Salz	7 g
Essig/Rum	

Fettziegel:

Ziehmargarine	450 g
Mehl(glatt)	50 g

Gesamtmenge

1250 g

Herstellung:

- ◆ Aus den Zutaten für den Vorteig einen glatten Teig herstellen (Mehl auf die Arbeitsfläche geben - eine Mulde bilden - Ziehmargarine klein schneiden oder reiben - salzen - Wasser und Essig/Rum in die Mulde gießen und von innen nach außen das Wasser nach und nach einrühren - dann mit dem Kneten beginnen)
- ◆ den Vorteig zu einer Kugel formen - über Kreuz einschneiden - abdecken - ca. 30 Minuten rasten lassen.
- ◆ Für den Fettziegel den Fettstoff klein schneiden oder grob raspeln - mit dem Mehl verkneten und
- ◆ zu einem quadratischen Ziegel formen.
- ◆ Den Vorteig kleeblattförmig ausrollen, daß er in der Mitte dicker bleibt
- ◆ den Fettziegel auflegen und mit den Teigklappen einschlagen
- ◆ zu einem Rechteck ausrollen (nicht zu dünn)
- ◆ dem Teig nacheinander eine einfache Tour(dritteln) geben dann eine doppelte Tour (vierteilig)
- ◆ im Kühlschrank rasten lassen (ca. 30 Minuten)
- ◆ dem Teig wieder eine einfache und eine doppelte Tour geben
- ◆ kühl rasten lassen(mindestens 1 Stunde) - ausfertigen.

Tipp:

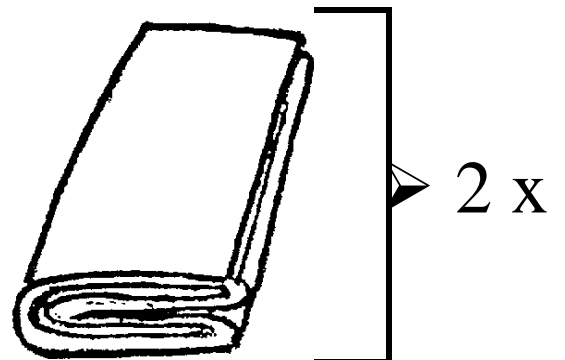
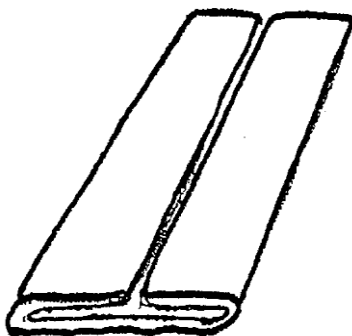
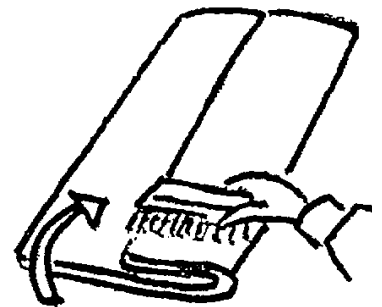
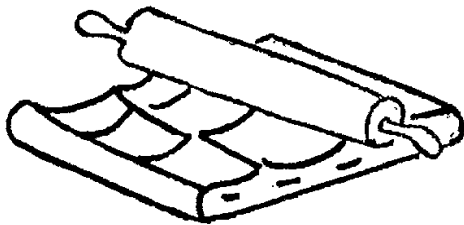
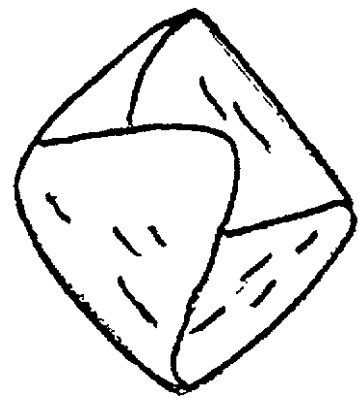
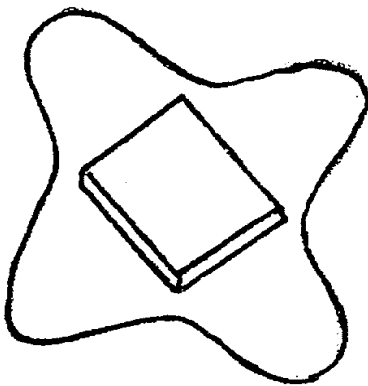
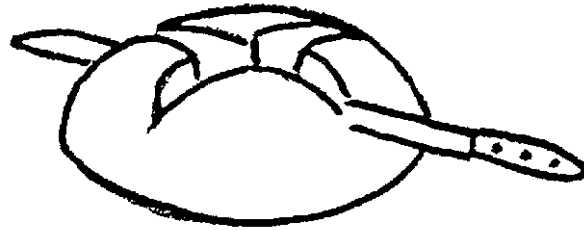
Den Teig vor dem Einschlagen immer gut mit dem Mehlbesen abkehren und nie zu dünn ausrollen - er verliert dadurch an Triebkraft.

Verwendung:

Pasteten	Schaumrollen	Cremeschnitten	Fleurons
Käsestangerln	Topfenstrudel	Schinkenkipferln	Apfel im Schlafrock

Blätterteig

Herstellung - Arbeitsschritte



B r a n d t e i g

zum Backen im Rohr

Zutaten:

Wasser	3/8 l
Butter	100 g
Mehl (glatt)	230 g
Eier	ca. 6 St.
Salz	

Gesamtmenge ca. 1000 g

Zubereitung:

- ◆ Wasser, Butter und Salz aufkochen
- ◆ Mehl im Sturz begeben und abbrennen bis sich die Masse von der Kasserolle löst
- ◆ Teig in einen Rührkessel geben - überkühlen lassen
- ◆ die Eier einzeln einarbeiten bis die Masse dressierfähig ist - dressieren
- ◆ bei 220° - 230° mindestens 10 Minuten im geschlossenen Rohr anbacken
- ◆ bei 150 - 160° fertigbacken.

Verwendung:

Eclairs, Cremekrapferln, Windbeutel, Liebesknochen, Schwäne, Profiterolen, Garniermaterial uam.

B r a n d t e i g

zum Backen im Fett

Zutaten:

Milch	250 g
Butter	70 g
Mehl (glatt)	130 g
Eier	ca. 3 St.
Rum	1 El.
Salz	

Gesamtmenge ca. 600 g

Zubereitung:

- ◆ Milch, Butter und Salz aufkochen lassen
- ◆ Mehl im Sturz begeben und abbrennen bis sich die Masse von der Kasserolle löst
- ◆ Teig in einen Rührkessel geben - überkühlen lassen
- ◆ die Eier einzeln einarbeiten bis die Masse dressierfähig ist
- ◆ auf ein mit Fett bepinseltes Papier dressieren und goldgelb herausbacken
- ◆ auf ein saugfähiges Papier legen und gut abtropfen lassen.

Verwendung :

Spritzringe, Strauben uam. und
zum Vermischen mit Kartoffelgebäck (Pommes Dauphines)

B r a n d t e i g

zum Kochen

Zutaten:

Milch	500 g
Butter	50 g
Mehl (glatt)	300 g
Eidotter	4 St.
Salz	

Gesamtmenge ca. 900 g

Zubereitung:

- ◆ Milch, Butter und Salz aufkochen
- ◆ Mehl im Sturz begeben - abbrennen bis sich die Masse von der Kasserolle löst
- ◆ Teig in einen Rührkessel geben - überkühlen lassen
- ◆ die Eidotter einzeln einarbeiten
- ◆ zu Knödeln formen (mit oder ohne Fülle)
- ◆ in Salzwasser einkochen - ca. 15 - 20 Minuten ziehen lassen.

Verwendung:

Fruchtknödel gefüllt mit - Marillen, Zwetschken, Erdbeeren uam.

Dinkelbrötchen

Zutaten:

Mehl(glatt)	500 g
Dinkel(fein gemahlen)	500 g
Germ	40 g
Honig	30 g
Salz	30 g
Butter(zerlassen)	50 g
Milch(lauwarm)	600 g

Gesamtmenge	1700 g
-------------	--------

Zubereitung:

- ◆ Aus sämtlichen Zutaten einen geschmeidigen, mittelfesten Teig kneten - zugedeckt gehen lassen bis er um ca. 1/3 aufgegangen ist
- ◆ den Teig ein weiteres mal durchkneten - nochmals aufgehen lassen.
- ◆ Aus dem Teig 5 Rollen zu je 350 g formen und diese in 10 gleichgroße Stücke schneiden - zu Kugeln schleifen.
- ◆ auf ein bemehltes Backblech legen (nicht zu eng) - Gebäck nochmals aufgehen lassen
- ◆ vor dem Backen mit verquirltem Ei bestreichen - mit passenden Körnern(Mohn, Kümmel, Sesam, Leinsamen, Streusalz, uam.) bestreuen.
- ◆ im vorgeheizten Rohr bei 200° ca. 15 - 20 Minuten backen
- ◆ am Anfang des Backvorganges ca. 1/8 l Wasser in den Ofen leeren.

Tipp:

Das Gebäck kann je nach Geschmack verschieden geformt werden (Brezeln, Semmeln, Kipferln, uam.) und warm eingefroren werden - bei Bedarf auftauen und kurz anbacken.

T o a s t b r o t

Zutaten:

Mehl(glatt)	450 g
Kartoffelmehl	50 g
Milch	250 g
Wasser	250 g
Ei	1 St.
Germ	20 g
Germ(fein gerieben)	10 g
Salz	

Gesamtmenge	1080 g
-------------	--------

Zubereitung:

- ◆ Die Milch und das Wasser mischen - dieses Gemisch anwärmen und darin die 20 g Germ auflösen
- ◆ alle Zutaten (bis auf die 10 g Germ) miteinander gut abschlagen
- ◆ unter den Teig die 10 g Germ einschlagen
- ◆ eine Kastenform gut ausfetten - mit Weizenkleie austreuen - den Teig einfüllen und aufgehen lassen
- ◆ im vorgeheizten Rohr bei ca. 180° 50 -60 Minuten backen.

G e r m t e i g

Dalken

Zutaten:

Germ	30 g
Milch	3/8 l
Mehl(glatt)	250 g
Butter	40 g
Eier	2 St.
Kristallzucker	50 g

Gesamtmenge	800 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Germ zerkleinern und in 1/8 l lauwärmer Milch auflösen - mit etwas Mehl und Zucker zu einem Dampfl verrühren
- ◆ im Gärschrank aufgehen lassen
- ◆ mit den Dottern und dem restlichen Mehl sowie der zerlassenen Butter zu einem glatten Teig abschlagen
- ◆ Eiklar mit dem Zucker zu steifen Schnee schlagen und unter den Teig heben
- ◆ aufgehen lassen.
- ◆ Dalkenpfanne mit Butterschmalz auspinseln und erhitzen
- ◆ in die Vertiefung je einen Eßlöffel Teig geben und goldgelb herausbacken - füllen - servieren.

G e r m t e i g

Faschingskrapfen

Zutaten:

Mehl(glatt)	500 g
Staubzucker	60 g
Butter	40 g
Eidotter	5 St.
Germ	40 g
Milch(lauwarm 30°)	ca. 250 g
Rum	2 El.
Vanille, Zitronia, Salz	

Gesamtmenge ca. 1000 g

Zubereitung:

- ◆ Den Germ in der halben, lauwarmen Milch auflösen - etwas Zucker begeben - mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Teig verrühren
= Dampfl - das Dampfl mit Mehl stauben und im Gärschrank aufgehen lassen
- ◆ Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren - die Eidotter einzeln einarbeiten = Butterabtrieb
- ◆ Dampfl, Butterabtrieb und die restlichen Zutaten (Mehl, Aromaten) zu einem glatten Teig abarbeiten - mit Mehl leicht stauben
- ◆ in den Gärschrank zum Aufgehen stellen -
- ◆ zu 50 g schweren Stücken portionieren - glatt schleifen - auf ein bemehltes Tuch legen und zum Aufgehen abdecken,
- ◆ wenn die Faschingskrapfen doppelt so groß sind mit dem Herausbacken im Fett bei ca. 160° beginnen
- ◆ vor dem Umdrehen zugedeckt - nachher offen ausbacken - goldbraun backen
- ◆ auf einem Glasiergitter - abtropfen lassen
- ◆ Marillenmarmelade mit etwas Rum abschmecken - die überkühlten Krapfen damit füllen
- ◆ mit Staubzucker bestreuen - servieren.

G e r m t e i g

"Ziachkiachln, Kniekiachln"

Zutaten:

Mehl(glatt)	350 g
Milch(lauwarm - 30°)	ca. 0,2 l
Dotter	4 St.
Zucker	50 g
Butter(flüssig)	40 g
Germ	20 g
Rum	1 El.
Salz, Vanille, Zitronia	

Gesamtmenge ca. 700 g

Zubereitung:

- ◆ Mit dem Germ ein Dampfl herstellen = (Germ in ca. 1/3 der Milch auflösen, etwas Zucker begeben mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Teig anrühren)
- ◆ das Dampfl im Gärschrank aufgehen lassen
- ◆ die restlichen Zutaten mit dem Dampfl vermischen, bis ein weicher, nicht zu fester Teig entsteht
- ◆ diesen Teig in den Gärschrank stellen und um das Doppelte aufgehen lassen - zusammenkneten
- ◆ ca. 1 cm dick ausrollen - mit einem Ausstecher ca. 50 g schwere "Kiachln" ausstechen
- ◆ auf ein bemehltes Tuch legen - nochmals gehen lassen - auseinander ziehen - in heißem Fett bei 160° - 180° goldgelb herausbacken - mit Preiselbeeren servieren.

Tipp:

Es besteht auch die Möglichkeit, die "Ziachkiachln" mit Sauerkraut zu servieren - dann ist der Zucker auf 10 g zu reduzieren und der Rum entfällt ganz.

G e r m t e i g

Pizzateig

Zutaten:

Mehl (glatt)	400 g
Trockengerm	1 Packung (7g)
Wasser	200 g
Öl	40 g
Salz	
<hr/>	
Gesamtmenge	650 g

Zubereitung:

- ◆ Mehl auf die Arbeitsfläche geben - in der Mitte eine Mulde bilden
- ◆ restliche Zutaten in die Mulde geben
zu einem mittelfesten, glatten Teig zusammenkneten
- ◆ in eine Schüssel geben, mit Mehl bestäuben und im Gärschrank aufgehen lassen
- ◆ ausrollen (Konvektomatblechgröße) - mit den Zutaten (Pizzatomaten, Schinken, Salami, Käse uam.) belegen
- ◆ im Rohr (Konvektomat) bei 200° ca. 20 Minuten backen.

G e r m t e i g

S a v a r i n, B a b a

Zutaten:

Teig:

Mehl(glatt)	250 g
Milch	ca. 1/8 l
Germ	20 g
Butter	80 g
Staubzucker	50 g
Eidotter	4 St.
Salz, Zitronia	

Läuterzucker:

Wasser	1/4 l
Zucker	125 g
Rum	1/16 l

Gesamtmenge

600 g

Zubereitung:

- ◆ Den Germ in der halben, lauwarmen Milch auflösen - etwas Zucker begeben - mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Teig verrühren = Dampfl
- ◆ das Dampfl mit Mehl stauben und im Gärschrank aufgehen lassen
- ◆ Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren - Eier einzeln einarbeiten = Butterabtrieb
- ◆ Dampfl, Butterabtrieb und die restlichen Zutaten (Mehl, Aromastoffe) zu einem zähflüssigen, glatten Teig abarbeiten
- ◆ mit Mehl leicht stauben - in den Gärschrank zum Aufgehen stellen
- ◆ Savarinformen mit cremig gerührter Butter auspinseln mit Mehl ausstauben
- ◆ für den Läuterzucker Wasser und Zucker aufkochenlassen - überkühlen lassen und den Rum beifügen
- ◆ wenn der Teig aufgegangen ist zusammenschlagen - mit dem Spritzsack in die Formen füllen (3/4 voll) - nochmals aufgehen lassen
- ◆ im vorgeheizten Rohr bei ca. 180° 30-40 Minuten backen - aus den Formen stürzen - überkühlen lassen
- ◆ in Läuterzucker mit Rum kurz tränken - anrichten - ausgarnieren - servieren.

G e r m t e i g

Buchteln

Zutaten:

Mehl (glatt)	500 g
Kristallzucker	75 g
Butter	75 g
Germ	20 g
Milch	ca. 250 g
Eidotter	2 St.
Salz	4 g
Vanille, Zitronia	

Gesamtmenge 1000 g

Zubereitung:

- ◆ Mehl in eine Schüssel geben - Germ mit etwas lauwarmer Milch auflösen
- ◆ den Germ, Butter, Zucker, Milch, Dotter und Aromastoffe zu einem glatten und geschmeidigen Teig abschlagen
- ◆ zugedeckt im Gärschrank um ca. 1/3 aufgehen lassen
- ◆ zusammenschlagen - formen - in flüssiger Butter wenden - in ein Backblech schichten
- ◆ nochmals aufgehen lassen - bei 200°, im vorgeheizten Rohr, ca. 30 - 40 Minuten backen
- ◆ mit Staubzucker bestreuen - mit Vanillesauce servieren.

Verwendung:

Buchteln gefüllt mit Marmelade, Mohn-, Nußfülle; Dukatennudeln und Strudeln

G e r m t e i g

Zopf, Milchbrot

Zutaten:

Milch	250 g	
Germ	42 g	
Malz	10 g	(wenn kein Malz zur Verfügung steht - Honig verwenden)
Kristallzucker	50 g	
Salz	10 g	
Ei	1 St.	
Butter	50 g	
Mehl(glatt)	500 g	
Vanille, Zitronia		

Gesamtmenge	1000 g
-------------	--------

Zubereitung:

- ◆ Mit dem Germ ein Dampfl herstellen = (Germ in ca. 1/3 der Milch auflösen etwas Zucker begeben, mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Teig anrühren)
- ◆ das Dampfl im Gärschrank aufgehen lassen - anschließend die restlichen Zutaten mit dem Dampfl vermischen, bis ein weicher, nicht zu fester Teig entsteht
- ◆ diesen Teig in den Gärschrank stellen und um das doppelte aufgehen lassen
- ◆ zusammenkneten - portionieren (teilen)
- ◆ Stränge formen - zopfen
- ◆ auf ein befettetes Blech geben, nochmals gehen lassen - und mit verquirltem Eigelb bestreichen.
- ◆ im vorgeheizten Rohr bei 180° goldgelb backen.

H i p p e n m a s s e

Zutaten:

Mehl(glatt)	50 g
Ei	50 g (1 Stück)
Zucker	50 g

Gesamtmenge	150 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Alle Zutaten zu einem glatten Teig abrühren
- ◆ Backblech mit hitzebeständigem Fett bepinseln und mit Mehl stauben
- ◆ Hippenmasse mit einer Schablone auf das Blech dünn aufstreichen
- ◆ bei 220° im Rohr backen - noch heiß formen.

Tipp:

Einen Teil der Masse mit Kakaopulver einfärben und zum Verzieren verwenden.

Verwendung:

Stanitzel, Schmetterlinge, Hohlhippen, Ahornblätter, Schüsserln, uam.

Indianer

Zutaten:

Eidotter	4 St.
Stärke	50 g
Eiklar	5 St.
Kristallzucker	70 g
Mehl(glatt)	50 g
Vanille	

Gesamtmenge	400 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Eidotter mit ca. 2/3 der Stärke und Vanille glattrühren
- ◆ Eiklar mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen
- ◆ die Eidottermasse, das Mehl, sowie die restliche Stärke vorsichtig unter den Schnee mengen
- ◆ mit einem Dressiersack mit glatter Tülle(10), kleine Krapfen (5 cm Ø) auf ein mit Papier belegtes Backblech dressieren
- ◆ bei ca. 200° im vorgeheizten Rohr anbacken - bei etwas reduzierter Hitze ausbacken - auskühlen lassen
- ◆ vom Papier lösen - die Hälfte der Krapfen aprikotieren und mit Schokoladefondant überziehen
- ◆ mit Schlagrahm füllen - zusammensetzen - servieren.

Kartoffelteig

Zutaten:

Kartoffeln(mehlige, netto)	1 kg
Mehl(griffig)	300 g
Butter(zerlassen)	30 g
Eidotter	2 St.
Salz, Muskat	

Gesamtmenge	1400 g
-------------	--------

Zubereitung:

- ◆ Die geschälten Kartoffel in 2 cm große Würfel schneiden
- ◆ in Salzwasser auf den Punkt kochen - abschütten -
ausdämpfen
- ◆ passieren - auskühlen lassen - mit den restlichen Zutaten
sowie den Gewürzen rasch zu einem Teig kneten
- ◆ weiterverarbeiten.

Verwendung:

Kartoffelknödel, Fruchtknödel, Fleischknödel, Kartoffelnockerln
Mohn- Nußnudeln, Powidltascherln uam.

Krokettenmasse

Zutaten:

Kartoffeln (mehlige, netto)	1 kg
Butter (zerlassen)	30 g
Eidotter	3 St.
Salz, Muskat	

Gesamtmenge	1090 g
-------------	--------

Zubereitung:

- ◆ Kartoffeln waschen - schälen - in ca. 2 cm große Würfel schneiden
- ◆ in Salzwasser kochen (kernig) - abschütten
- ◆ auf der Herdplatte oder im Rohr ausdämpfen lassen
- ◆ passieren - würzen - zerlassene Butter und Dotter begeben kurz vermischen
- ◆ noch warm, je nach Gericht, ausfertigen.

Verwendung:

Für Herzoginnen-, Birnenkartoffeln, Mandelbällchen, Kartoffellaibchen uam.

Krapfenteig

Zutaten:

Mehl(glatt)	500 g
Eier	2 St.
Milch	200 g
Öl	70 g
Obstler(Rum)	10 g
Salz	

Gesamtmenge	880 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Aus sämtlichen Zutaten einen Teig kneten
- ◆ ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen
- ◆ den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen - in ca. 12 cm große Quadrate schneiden
- ◆ füllen - Ränder mit Wasser bepinseln
- ◆ zu einem Dreieck zusammenschlagen - die Ränder gut andrücken
- ◆ im heißem Fett goldgelb backen - auf ein Krepppapier legen
- ◆ mit Staubzucker bestreuen - servieren.

Verwendung:

Mit verschiedenen Füllungen - Marmeladen, Topfen, Mohn, Nuß, Powidl, Kletzen uam.

Mürbteig

geknetet

Zutaten:

Staubzucker	100 g	(1 Teil)
Butter	200 g	(2 Teile)
Mehl(glatt)	300 g	(3 Teile)
Aromaten		
<hr/>		
Gesamtmenge	600 g	(6 Teile)

Zubereitung:

- ◆ Mehl auf die Arbeitsfläche geben - Mulde bilden
- ◆ klein würfelige Butter dazu - kurz vermischen
- ◆ Staubzucker und Aromaten begeben
- ◆ den Teig rasch und glatt abkneten
- ◆ mindestens 30 Minuten vor Gebrauch kühl rasten lassen.

Tipp:

Den Teig rasch abkneten, sonst wird er "brandig" und läßt sich nicht mehr ausrollen.

Sollte der Teig als Auslegeteig verwendet werden, empfiehlt es sich, einen Eidotter unterzumischen.

Bei der Verwendung für Vorspeisen den Teig ohne Zucker herstellen

Verwendung:

Linzeraugen, Kekse, Teegebäck, Apfelkuchen, Topfenkuchen, Tartelettes, Kaffeegebäck (Topentascherln uam.), Quiche uam.

Mürbteig

gerührt

Zutaten:

Butter	200	g
Staubzucker	100	g
Eier	2	St.
Mehl(glatt)	300	g
Vanille, Zitronia		

Gesamtmenge	700	g
-------------	-----	---

Zubereitung:

- ◆ Butter würfelig schneiden - leicht anwärmen - und mit dem Zucker schaumig rühren
- ◆ Eier einzeln einrühren (=Butterabtrieb)
- ◆ Aromaten beifügen
- ◆ Mehl einrühren (nur kurz rühren)
- ◆ sofort dressieren und bei 160° hell backen.

Tipp:

Zum Braunfärben des Teiges 50 g Mehl durch 50 g Kakaopulver ersetzen.

Verwendung:

Teegebäck, Kekse uam.

Linzerteig

Zutaten:

Butter	240 g
Nüsse(gerieben)	240 g
Mehl(glatt)	240 g
Staubzucker	180 g
Honig	1 El.
Ei	1 St.
Dotter	1 St.
Backpulver	1/2 Tl.
Zitronia, Nelkenpulver Zimt, Preiselbeeren, Oblaten	

Gesamtmenge 1000 g für einen Tortenring Ø 24 cm

Zubereitung:

- ◆ Butter in kleine Würfel schneiden - leicht anwärmen - und mit dem Zucker schaumig rühren
- ◆ Ei und Dotter einrühren (=Butterabtrieb) - Honig beigeben und rühren bis der Abtrieb flaumig ist
- ◆ Mehl, Nüsse, Gewürze und Backpulver vermischen und zum Abtrieb geben - gut vermischen
- ◆ 2/3 der Masse in einen Tortenring einstreichen, mit Oblaten belegen, dick mit Preiselbeeren bestreichen
- ◆ mit einem Spritzsack ein Gitter dressieren - eventuell mit gehobelten Mandeln bestreuen
- ◆ bei 170° ca. 1 Stunde backen.

Tipp:

Möglichst 2-3 Tage vor dem Genuß backen.

Nudelteig

Zutaten:

Mehl(griffig)	250 g
Eier	2 St.
Öl	20 g
Wasser(eventuell)	ca. 20 g
Salz	

Gesamtmenge	370 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Mehl auf die Arbeitsfläche geben - Mulde bilden
- ◆ Eier gut versprudeln - mit den restlichen Zutaten in die Mulde geben
- ◆ von innen nach außen mit dem Vermischen beginnen
- ◆ einen glatten Teig kneten - in Klarsichtfolie einwickeln
- ◆ rasten lassen - weiterverarbeiten.

Aromatisierte Nudeln:

Knoblauch, Kräuter, Spinat, Rote Rüben, Kren, Safran, Karotten, Rotwein uam.

Verwendung:

Beilage, Suppeneinlage, Ravioli, Tortellini, Lasagne, Canelloni, Schlutzkrapfen uam.

Crêpeteig

Zutaten:

Mehl(glatt)	120 g
Ei	1 St.
Eidotter	2 St.
Obers	1/8 l
Milch	1/4 l
Salz	

Gesamtmenge	500 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Mehl in einen Rührkessel geben - salzen
- ◆ Milch und Rahm begeben - rasch zu einem glatten Teig abrühren
- ◆ Eier einrühren
- ◆ Crêpepfanne mit hitzebeständigem Fett erhitzen
- ◆ dünne, hellbraune Crêpes herausbacken.

Verwendung:

Zum Flambieren , Crêpes mit Schokolade, Orangensauce, Früchten uam.

Palatschinkenteig

Zutaten:

Mehl (glatt)	250 g
Milch	0,5 l
Eier	4 St.
Salz	

Gesamtmenge	950 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Mehl in einen Rührkessel geben - salzen
- ◆ Milch beigeben und rasch zu einem glatten Teig abrühren
- ◆ Eier einrühren
- ◆ Palatschinkenpfanne mit hitzebeständigem Fett erhitzen
- ◆ dünne hellbraune Palatschinken herausbacken.

Verwendung:

Alle Arten von Palatschinken: Marmelade, Topfen, Nuß, uam.

für Lasagne - Topfen, Fleisch, Gemüse; .Canelloni uam.

Pastetenteig

Zutaten:

Mehl(glatt)	300 g
Butter/Margarine	120 g
Wasser	1/16 l
Eidotter	2 St.
Salz	

Gesamtmenge	500 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Mehl auf die Arbeitsfläche geben - Mulde bilden
- ◆ darin das Fett mit lauwarmen Wasser auflösen
- ◆ Salz und Dotter beifügen
- ◆ zu einem eher festen Teig kneten
- ◆ mit Klarsichtfolie einpacken - mindestens 5 Stunden vor dem Verarbeiten kühl rasten lassen.

Verwendung:

Für alle Arten von Pasteten, Tartelettes, Barquettes, zum Blindbacken uam.

Plunderteig

Zutaten:

Vorteig:

Mehl(glatt)	500 g
Ziehmarginare/Butter	50 g
Milch	250 g
Zucker	50 g
Germ	50 g
Dotter	3 St.
Salz	5 g
Essig/Rum	

Fettziegel:

Ziehmarginare /	400 g
Mehl(glatt)	50 g

Gesamtmenge 1400 g

Zubereitung:

- ◆ Germ in der kalten Milch auflösen und mit den restlichen Vorteigzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten -
- ◆ den Vorteig zu einer Kugel formen, über Kreuz einschneiden - abdecken
- ◆ ca. 30 Minuten rasten lassen.
- ◆ Für den Fettziegel den Fettstoff klein schneiden oder grob raspeln - mit dem Mehl verkneten - zu einem quadratischen Ziegel formen.
- ◆ Den Vorteig kleeblattförmig so ausrollen, daß er in der Mitte dicker bleibt
- ◆ den Fettziegel auflegen und mit den Teigklappen einschlagen
- ◆ zu einem Rechteck ausrollen (nicht zu dünn) -
- ◆ dem Teig nacheinander eine einfache Tour (dritteln), dann eine doppelte Tour (vierteilig) geben
- ◆ kühl rasten lassen (mindestens 1/2 Stunde) - ausfertigen.

Tipp:

Den Teig möglichst rasch und kühl aufarbeiten - eher heiß anbacken und dann bei reduzierter Hitze ausbacken.

Verwendung:

Golatschen, Bärenatzen, Fruchttascherln, Schnecken, Kipferln uam.

Sachertorte

Zutaten:

Butter	130 g
Staubzucker	100 g
Eidotter	6 St.
Schokolade	130 g
Mehl(glatt)	130 g
Eiklar	6 St.
Kristallzucker	100 g

Gesamtmenge	900 g	für einen Tortenring Ø 26 cm
Marillenmarmelade	150 g	zum Aprikotieren

Zubereitung:

- ◆ Butter klein schneiden - erwärmen - mit dem Staubzucker schaumig rühren
- ◆ Eidotter einzeln einrühren - die aufgelöste Schokolade einrühren
- ◆ Eiklar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen, und vorsichtig unter den Butterabtrieb heben - das Mehl vorsichtig einmellieren
- ◆ in einen 26iger Tortenring gießen - von der Mitte heraus auf den Rand streichen
- ◆ bei 180° im vorgeheizten Rohr ca. 1 Stunde backen - herausnehmen - auskühlen lassen
- ◆ einmal durchschneiden - mit Marillenmarmelade einstreichen
- ◆ mit heißer Marmelade aprikotieren - mit Sacherglasur überziehen.

S a n d m a s s e

gleichschwer

Zutaten:

Butter	300 g
Staubzucker	300 g
Eier	6 St.
Mehl(glatt)	300 g
Backpulver	5 g
Salz, Zitronia, Vanille	

Gesamtmenge	1200 g
-------------	--------

Zubereitung:

- ◆ Butter klein schneiden, etwas anwärmen, mit dem Staubzucker schaumig rühren
- ◆ Aromaten begeben und die Eier einzeln einrühren - alles gut schaumig rühren
- ◆ Mehl und Backpulver unter den Butterabtrieb mischen
- ◆ in die vorbereitete Form geben
- ◆ im vorgeheizten Rohr bei ca. 180° backen.

Verwendung:

Für Englischkuchen, Teekuchen, Bischofsbrot uam.

S a n d m a s s e

leicht

Zutaten:

Eier	6 St.
Zucker	150 g
Mehl(glatt)	160 g
Butter(zerlassen + lauwarm)	40 g
Vanille, Zitronia, Salz	

Gesamtmenge	650 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Ganze Eier mit den Aromaten und dem Zucker im Wasserbad dickschaumig schlagen - kaltschlagen
- ◆ gesiebttes Mehl mit einem Kochlöffel vorsichtig einmelieren
- ◆ die zerlassene Butter unterziehen
- ◆ in die vorbereitete Form abfüllen
- ◆ bei ca. 180° im vorgeheizten Rohr backen - auskühlen lassen - fertigstellen.

Verwendung:

Für Tortenböden, Rouladen, Schnitten mit jeglicher Füllung

S a n d m a s s e

schwer

Zutaten:

Butter	200 g
Staubzucker	100 g
Eidotter	5 St.
Stärke	50 g
Eiklar	5 St.
Kristallzucker	100 g
Mehl(glatt)	150 g
Salz, Vanille, Zitronia	

Gesamtmenge	850 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Butter klein schneiden, etwas anwärmen, mit dem Staubzucker schaumig rühren
- ◆ Aromaten begeben und die Eidotter einzeln einrühren
- ◆ Eiklar mit dem Kristallzucker steif schlagen und mit einem Kochlöffel unter den Butterabtrieb heben
- ◆ Stärke und Mehl mischen und vorsichtig unterziehen
- ◆ in die vorbereitete Form abfüllen und bei ca. 180° im vorgeheizten Rohr backen.

Tipp:

Diese Sandmasse kann beliebig geschmacklich verändert werden z.B.: mit Kakao, Tunkmasse, Nüssen, Mandeln, kandierten Früchten, Schokoladestücken uam.

Verwendung:

Für Marmorkuchen , -gugelhupf, Teegebäck, Tee-, Obstkuchen, Obsttorten uam.

Sauerrahmteig

Zutaten:

Mehl(glatt)	530 g
Sauerrahm	250 g
Butter(flüssig)	130 g
Essig	1 Tl.
Salz	

Gesamtmenge	900 g
-------------	-------

Zubereitung :

- ◆ Alle Zutaten auf einer Arbeitsfläche rasch zu einem glatten Teig verkneten
- ◆ mindestens 2 Stunden kühl rasten lassen weiterverarbeiten.

Verwendung:

Als Auslegeteig für Gemüsetörtchen, Fruchttörtchen, Fischtörtchen für Torten uam.

Spätzle

Zutaten:

Mehl(griffig)	500 g
Eier	4 St.
Wasser / Milch	ca. 0,2 l
Salz, Muskat	

Gesamtmenge	900 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Mehl in eine Schüssel geben - würzen
- ◆ mit den Eiern und der Milch verrühren
- ◆ mit dem Spätzlesieb in kochendes Salzwasser einkochen
- ◆ aufkochen lassen - kalt abschrecken
- ◆ zum Wiedererwärmen in Butter schwenken.

Tipp:

Sollen die Spätzle aufbewahrt werden, wird Wasser verwendet - bei sofortigem Verbrauch kann Milch verwendet werden

Den Teig nicht zulange rühren, sonst wird er zäh.

Strudelteig

Zutaten für 2 kleine Strudel: (Konvektomatblech)

Mehl (glatt)	180 g
Wasser (lauwarm)	90 g
Öl	1 El.
Rum oder Essig	1 El.
Salz	

Gesamtgewicht ca. 200 g

Zubereitung:

- ◆ Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben eine Mulde bilden
- ◆ Wasser, Öl, Salz und Rum(Essig) in die Mulde gießen
- ◆ mit dem Löffel von innen nach außen das Mehl einrühren
- ◆ den Teig gut glatt kneten - schleifen - mit Öl bestreichen
- ◆ mit Klarsichtfolie abdecken - rasten lassen.

Tipp:

Bei sofortigem Gebrauch an einem warmen Ort rasten lassen (Gärschrank).

Topfenteig

zum Kochen

Zutaten:

Topfen	400 g
Margarine	80 g
Dotter	5 St.
Mehl(glatt)	250 g
Salz, Zitronia, Vanille	

Gesamtmenge	830 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Die Margarine grob raspeln - mit dem Mehl etwas abmischen
- ◆ restliche Zutaten begeben - rasch zu einem glatten Teig abarbeiten
- ◆ eine Rolle formen - rasten lassen
- ◆ weiterverarbeiten.

Verwendung:

Topfenknödel, Fruchtknödel, Powidltascherln uam.

Topfenteig zum Backen

Zutaten:

Mehl	250 g
Butter	250 g
Topfen	250 g
Salz	

Gesamtmenge	750 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Mehl auf die Arbeitsfläche geben - Mulde bilden
- ◆ klein würfelige Butter dazu - kurz vermischen
- ◆ Topfen und Salz begeben
- ◆ den Teig rasch und glatt abkneten
- ◆ mindestens 30 Minuten vor Gebrauch kühl rasten lassen.

Tipp:

Bei der Verwendung als Auslegeteig einen Eidotter unter den Teig mischen.

Verwendung: wie Blätterteig

Fleurons, Topfentascherln, Kaffegebäck, Haube für Suppen, Windradln, Pastetchen, Tarteletten, Apfeltorten, Quiche uam.

Tropfteig

Zutaten:

Eier	4 St.
Mehl (glatt)	100 g
Salz, Muskat	

Gesamtmenge 300 g

Zubereitung:

- ◆ Alle Zutaten zu einem glatten Teig abarbeiten - würzen
- ◆ mit einer glatten Tülle in leicht wallendes Wasser oder direkt in die wallende Suppe einlaufen lassen.

Käsetropfteig

Zutaten:

Eier	4 St.
Mehl (glatt)	100 g
Parmesan	50 g
Salz, Muskat	

Gesamtmenge 350 g

Zubereitung:

Siehe Tropfteig.

Waffeln

Zutaten:

Butter	250 g
Staubzucker	200 g
Eier	4 St.
Mehl(glatt)	150 g
Stärke	150 g
Backpulver	1 Msp.
Rum, Salz, Vanille	

Gesamtmenge	950 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Butter klein schneiden - erwärmen
- ◆ mit dem Zucker schaumig rühren
- ◆ Eier einzeln einarbeiten (= Butterabtrieb) - Aromaten beifügen
- ◆ Mehl, Stärke und Backpulver vermischen - unter den Butterabtrieb mischen.
- ◆ Waffeleisen erhitzen mit Butterschmalz auspinseln - die Masse löffelweise einfüllen und goldgelbe Waffeln backen.

M o h r i m H e m d

Zutaten:

Butter	50 g
Schokolade	50 g
Dotter	3 St.
Eiklar	3 St.
Haselnüsse(gerieben)	50 g
Kristallzucker	50 g
Biskuitbrösel	30 g
Vanillezucker, Salz, Rum	

Gesamtmenge 380 g

Zubereitung:

- ◆ Dariolformen mit cremig gerührter Butter gut auspinseln - mit Nüssen ausstreuen.
- ◆ Butter in Würfel schneiden - auf Zimmertemperatur erwärmen - Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- ◆ Butter mit Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren
- ◆ Dotter einzeln einrühren (=Butterabtrieb)
- ◆ die geschmolzene Schokolade unterziehen
- ◆ Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben
- ◆ vorsichtig die Nüsse und Bröseln untermengen - mit dem
- ◆ Spritzsack die Formen 3/4 hoch einfüllen
- ◆ im tiefem Backblech mit heißem Wasser, bei 180°
ca. 40 Minuten, im Rohr pochieren
- ◆ mit Schokoladensauce und Sahne servieren.

Mohnfülle

Zutaten:

Äpfel(gerieben)	150 g
Mohn(gerieben)	250 g
Zucker	60 g
Brösel	125 g
(Rosinen	50 g)
Milch	1/4 l
Honig	80 g
Vanille, Zitronia, Zimt, Rum	

Gesamtmenge ca. 950 g

Zubereitung:

- ◆ Milch mit Zucker aufkochen
- ◆ die restlichen Zutaten einkochen - kurz durchkochen
- ◆ erkalten lassen - weiterverarbeiten.

Nußfülle

Zutaten:

Nüsse(gerieben)	250 g
Zucker	80 g
Brösel	60 g
Milch	1/4 l
Rum	80 g
Zimt, Zitronia, Vanillezucker	

Gesamtmenge 700 g

Zubereitung:

- ◆ Milch und Zucker mit den Aromaten aufkochen - Nüsse, Brösel einkochen
- ◆ zu einem dicken "Brei" kochen
- ◆ auskühlen lassen - weiterverarbeiten.

Topfenfülle

für

Golatschen, Tascherln, Blätterteigstrudel

Zutaten:

Butter	50 g
Staubzucker	80 g
Stärke(Puddingpulver)	20 g
Topfen	250 g
Eidotter	2 St.
(Rosinen	50 g)
Salz, Zitronia, Vanille, Rum	

Gesamtmenge	450 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Butter klein schneiden - etwas erwärmen - mit dem Staubzucker schaumig rühren
- ◆ Eidotter einzeln einarbeiten
- ◆ Topfen, Stärke und restliche Zutaten beifügen durchrühren - weiterverarbeiten.

Topfenfülle

für

Gezogene Strudel, Lasagne, Palatschinken,..

Zutaten:

Butter	70 g
Staubzucker	30 g
Dotter	3 St.
Topfen	300 g
Eiklar	3 St.
Kristallzucker	40 g
Stärke(Puddingpulver)	35 g
Sauerrahm (=1/2 Becher)	125 g
Salz, Zitronia, Vanille, Rum	

Gesamtmenge	750 g
-------------	-------

Zubereitung:

- ◆ Butter klein schneiden - etwas anwärmen - mit dem Staubzucker und den Aromaten schaumig rühren
- ◆ Dotter einzeln einrühren (=Butterabtrieb) - den Topfen unter den Butterabtrieb mischen
- ◆ Sauerrahm, sowie die Stärke unter die Masse mengen
- ◆ Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen und mit dem Kochlöffel unter die Masse heben.

A p f e l f ü l l e

für 2 Strudel - Konvektomatblech

Zutaten:

Äpfel	1 kg
Zucker	60 g
Zimt	1 Tl.
(Rosinen(eventuell))	50 g)
Brösel	100 g
Butter	50 g
Zitronensaft, Rum, Vanillezucker	

Gesamtmenge	1260 g
-------------	--------

Zubereitung:

- ◆ Die Äpfel schälen - vierteln - Kerngehäuse entfernen
- ◆ blättrig schneiden - mit Zitronensaft vermischen
- ◆ Aromastoffe und Zucker kurz vor dem Füllen untermischen
- ◆ Die Butter in einer Kasserolle schmelzen - Bröseln darin etwas anrösten - auskühlen lassen.