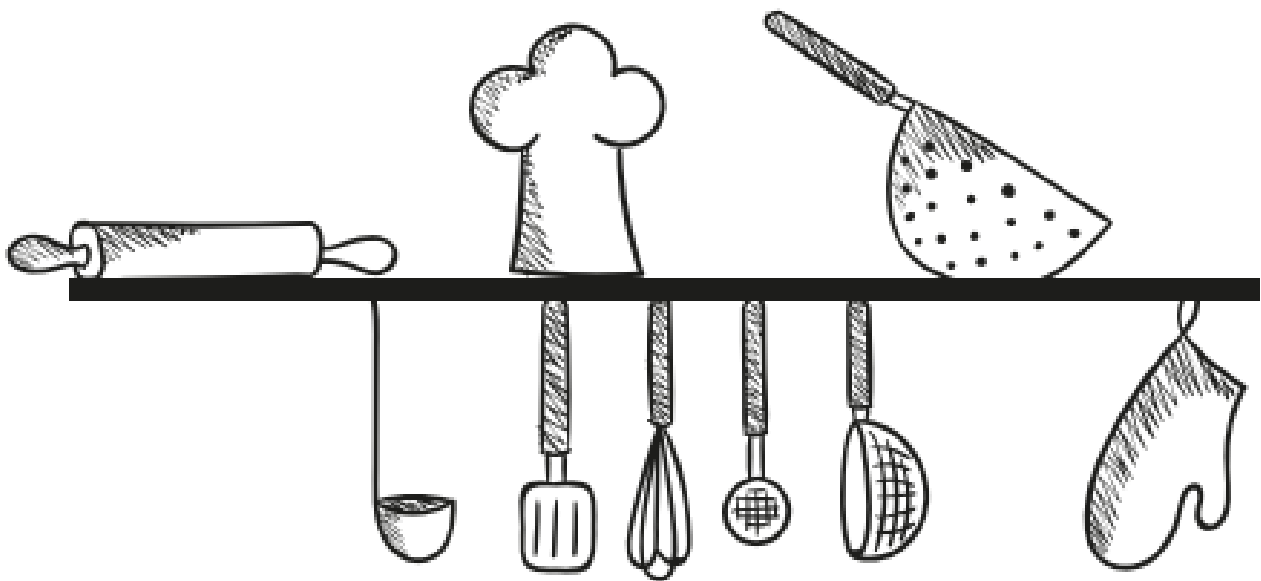


DIE GRUNDTEIG- MAPPE



TFBS Landeck



Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS	1
BACKTEIG	3
TEMPURATEIG	4
BISKUITMASSE	5
FÜR TORTENBÖDEN, ROULADEN	5
NUSS	6
KAKAO	7
BISKOTTEN	8
BLÄTTERTEIG	9
HERSTELLUNG - ARBEITSSCHRITTE	10
BRANDTEIG	11
ZUM BACKEN IM ROHR	11
ZUM BACKEN IM FETT	12
ZUM KOCHEN	13
BROT	14
BAUERNBROT	14
TOASTBROT	15
BAGUETTE	16
GERMTEIG	17
BURGER BRIOCHE (ÜBER NACHT)	17
FASCHINGSKRAPPEN	18
"ZIACHKIACHLN, KNEIKIACHLN"	19
PIZZATEIG	20
BUCHTELN	21
ZOPF, MILCHBROT	22
HIPPENMASSE	23
KARTOFFELTEIG	24
KROKETTENMASSE	25
KIRCHTAGSKRAPFEN	26
MÜRBTTEIG	27
GEKNETET	27
MÜRBTTEIG	28
GERÜHRT	28
LINZERTEIG	29
NUDELTEIG	30

CRÊPETEIG	31
PALATSCHINKENTEIG	32
PASTETENTEIG	33
PLUNDERTEIG	34
SACHERTORTE.....	35
SANDMASSE	36
GLEICHSCHWER	36
SANDMASSE	37
LEICHT.....	37
SANDMASSE	38
SCHWER.....	38
SAUERRAHMTEIG.....	39
SPÄTZLETEIG	40
STRUDELTEIG	41
TOPFENTEIG.....	42
ZUM KOCHEN, OHNE RASTZEIT	42
TOPFENTEIG.....	43
ZUM BACKEN, AUSLEGETEIG	43
WAFFELN	44
SCHOKOKÜCHLEIN	45
FÜLLUNGEN	46
MOHNFÜLLE.....	46
NUSSFÜLLE.....	46
TOPFENFÜLLE.....	47
BLÄTTERTEIGSTRUDEL, TOPFENTASCHERLN	47
GEZOGENE STRUDEL, LASAGNE, PALATSCHINKEN,	48
APFELFÜLLE.....	49
FÜR 2 STRUDEL - KONVEKTOMAT BLECH	49

Backteig

Zutaten:

Mehl (glatt)	250 g
Milch (Wein, Bier)	250 ml
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 glattrühren
- ➞ 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, uvm. geschmacklich verändert werden.

Verwendung:

Weinteig - für Obst und Gemüse

Bierteig - für Fleisch und Fisch

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

Tempurateig

Zutaten:

Tempuramehl	250 g
Wasser	100 ml
Salz	1 Prise
Backpulver	2 g
Gesamtmenge	ca. 350 g

Zubereitung:

- ➔ Tempuramehl mit dem eiskalten Wasser kurz verrühren
- ➔ Salz und Backpulver dazugeben und bis zur Verarbeitung kühl stellen
- ➔ Das Backgut würzen, mit Mehl bestäuben bzw. darin wenden
- ➔ mariniertes Backgut durch den Backteig ziehen
- ➔ bei ca. 150- 170° in Fett schwimmend knusprig backen
- ➔ gut abtropfen lassen - servieren.

Tipp: Wichtig ist, dass das Wasser eiskalt ist

Verwendung:

Gemüse, Fischfilet, Garnelen, Shrimps, Hühnerfilet uvm.

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

Nuss

Zutaten:

Eidotter	5 St.
Ei	1 St.
Zucker	80 g
Eiklar	5 St.
Zucker	60 g
Nüsse(gerieben)	170 g
Mehl (glatt)	70 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 uvm.

Kakao

Zutaten: für ein Konvektomat Blech 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

Biskotten

Zutaten:

Eigelb	240 g
Eiklar	240 g
Staubzucker	130 g
Mehl glatt	300 g
Kristallzucker	120 g
Vanille, Zitrone	
Salz	
Gesamtmenge	1030 g

Ca. 80 Stück

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: 10-12 min

Zubereitung

- ➡ Eigelb und Eiklar trennen.
- ➡ Eigelb mit dem Staubzucker und den Aromen schaumig schlagen.
- ➡ Eiklar etwas anschlagen und vorsichtig mit dem Kristallzucker und dem Salz zu Schnee schlagen.
- ➡ Eigelbmasse und Schnee miteinander verrühren (Massenausgleich) und Mehl melieren.
- ➡ Mit einer Lochtülle (10 mm) ca. 80 mm lange Biskotten auf mit Backtrennpapier belegte Bleche dressieren.
- ➡ Mit Puderzucker stauben oder mit Zucker bestreuen.
- ➡ Die feine Zuckerschicht karamellisiert beim Backen, schützt das Gebäck vor übermäßigem austrocknen und verleiht ihm eine angenehme Rösche.
- ➡ Bei offenem Zug backen. Gut ausbacken, damit die Biskotten bei der Lagerung nicht weich werden.

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
- ➔ zu einem quadratischen Ziegel formen.
- ➔ Den Vorteig kleeblattförmig ausrollen, dass er in der Mitte dicker bleibt
- ➔ den Fettziegel auflegen und mit den Teiglappen 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.

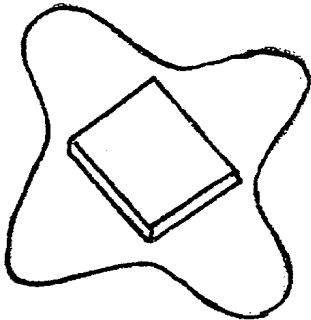
Tipp:

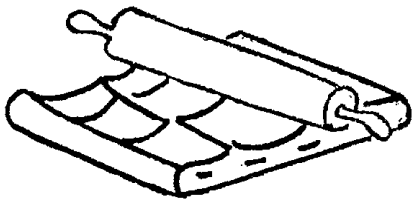
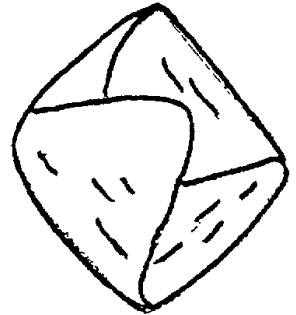
Den Teig vor dem Einschlagen immer gut mit dem Mehlbesen abkehren und nie zu dünn ausrollen - er verliert dadurch an Triebkraft.

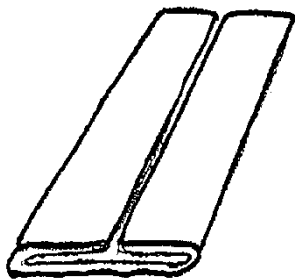
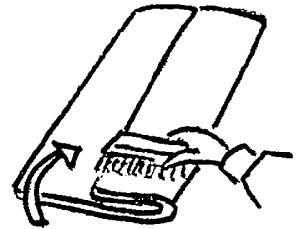
Verwendung:

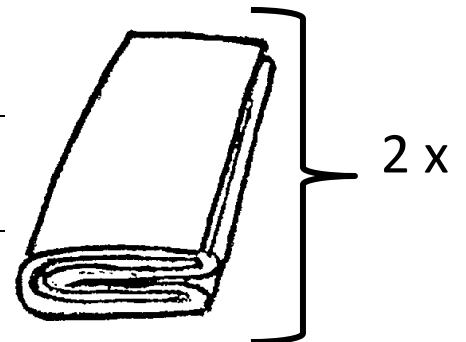
Pasteten, Schaumrollen, Apfelstrudel, Cremeschnitten, Kaffeegebäck
 Käsestangerln, Topfenstrudeln, Schinkenkipferln

Herstellung - Arbeitsschritte









Brandteig

zum Backen im Rohr

Zutaten:

Wasser	100 ml
Milch	100 ml
Butter	100 g
Mehl glatt	150 g
Eier	ca. 4 St.
Zucker	2 TL
Salz	
Gesamtmenge	ca. 650 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, Cremekrapfen, Windbeutel, Liebesknochen, Schwäne, Profiterolen, Garniermaterial uvm.

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 und
zum Vermischen mit Kartoffelgebäck (Pommes Dauphine)

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 uvm.

Brot

Bauernbrot

Zutaten:

Mehl glatt	500 g
Dinkelmehl glatt	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, uvm.) 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, uvm.) und warm eingefroren werden - bei Bedarf auftauen und kurz anbacken.

Toastbrot

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 erwärmen 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 ausstreuen - den Teig einfüllen und aufgehen lassen
- ➡ im vorgeheizten Rohr bei ca. 180° 50 -60 Minuten backen

Baguette

Zutaten:

Für den Poolish:

Weizenmehl glatt	200 g
Hefe frisch	4 g
Wasser	200 ml

Für den Hauptteig:

Weizenmehl glatt	720 g
Wasser (20°C)	400 ml
Salz	18 g
Hefe frisch	10 g
Gesamtmenge	1350 g

Zubereitung:

- ➡ Für den Poolish das Mehl mit der Hefe und dem Wasser von Hand verrühren. Mit dem Bäckerleinen oder Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur etwa 2,5 Stunden reifen lassen.
- ➡ Für den Hauptteig das Mehl mit dem Wasser in die Teigknetmaschine geben und im langsamen Gang 2 bis 3 Minuten mischen. Den Poolish, das Salz und die Hefe hinzufügen und alles im schnelleren Gang etwa 5 min kneten. Mit Bäckerleinen abgedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde gehen lassen.
- ➡ Nach der Teigruhe den Teig in vier Portionen zu etwa 380g teilen, länglich vorformen, mit Bäckerleinen abdecken und bei Raumtemperatur abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss die Teiglinge langwirken und mit dem Schluss nach unten im Bäckerleinen aufziehen. Mit einem Tuch und Folie abdecken und 1,5 Stunden ruhen lassen.
- ➡ Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Jeden Teigling nicht zu tief einmal der Länge nach einschneiden, auf ein vorbereitetes Blech mit Backpapier wegsetzen und in den vorgeheizten Ofen geben.
- ➡ Eine Tasse heißes Wasser in den Backofenboden leeren um zu beschwaden.
- ➡ 25 Minuten goldbraun und knusprig backen

Tipp:

Die Ofentür während der Backzeit nie zu lange offenlassen, damit die Temperatur nicht stark abfällt. Fertige gebackene Baguettes auf ein Gitter abkühlen lassen.

Germteig

Burger Brioche (über Nacht)

Zutaten:

Mehl (glatt)	500 g
Milch	240 ml
Hefe	10 g
Zucker	2 EL.
Backmalz	1 TL
Salz	1 TL
Ei	1 Stk.
Butter	80 g
(1 Ei+ 1 EL Wasser)	
Gesamtmenge	ca. 900 g

Zubereitung:

- ➞ Den Germ in der handwarmen Milch auflösen
- ➞ Mehl, Zucker, Salz, Ei, Butter und Backmalz in die Rührschüssel geben
- ➞ Die Milch mit Germ hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten
- ➞ Die Schüssel mit Folie abdecken und über Nacht ruhen lassen
- ➞ Am nächsten Tag den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, durchkneten und mit einem Tuch bedecken
- ➞ Den Teig ca. 45 min bei Zimmertemperatur ruhen lassen
- ➞ Den Teig in 10 gleichgroße Teile teilen (ca. 90g)
- ➞ Ein Backblech mit Backpapier auslegen
- ➞ Alle Teiglinge zu Kugeln formen und von den Seiten nach innen falten, sodass die Oberseite der Teigkugeln Spannung bekommt
- ➞ Die fertig geformten Teiglinge mit Abstand auf das Backblech wegsetzen und mit der Eistreich aus (1 Ei+ 1 EL Wasser) einstreichen und nach Wahl mit Sesam bestreuen
- ➞ Die Teiglinge in den Gärschrank für ca. 45 min (je nach Volumen)
- ➞ Backofen auf 160°C vorheizen
- ➞ In den Ofen schieben und für 20-25 min goldbraun backen, herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen

Faschingskrapfen

Zutaten:

Mehl (glatt)	500 g
Staubzucker	60 g
Butter	40 g
Eidotter	5 St.
Germ	40 g
Milch (lauwarm 0°)	ca. 200 ml
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 Rohr bei ca. 35°C(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.

"Ziachkiachln, Kniekiachln"

Zutaten:

Mehl (glatt)	350 g
Milch (lauwarm - 30°)	ca. 120 ml
Dotter	4 St.
Staubzucker	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 Rohr bei ca. 35°C (Gärschrank) aufgehen lassen
- ➔ die restlichen Zutaten mit dem Dampfl vermischen, bis ein weicher, nicht zu fester Teig entsteht
- ➔ diesen Teig im Rohr bei ca. 33°(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.

Pizzateig

Zutaten:

Mehl (glatt)	500 g
Trockengerem	4 g
Wasser (handwarm)	310 g
Olivenöl	15 g
Salz	15 g
Zucker	1 Prise
Gesamtmenge	850 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 Rohr bei ca. 35°C (Gärschrank) aufgehen lassen
- ➡ ausrollen (Konvektomatblechgröße) - mit den Zutaten (Pizzatomaten, Schinken, Salami, Käse uvm.) belegen
- ➡ im Rohr (Konvektomat) bei 200° ca. 20 Minuten backen.

Buchteln

Zutaten:

Mehl (glatt)	500 g
Kristallzucker	75 g
Butter	75 g
Germ	20 g
Milch	ca. 200 ml
Eidotter	2 St.
Salz	4 g
Vanille, Zitronia	
Gesamtmenge	1000 g

Zubereitung:

- ➡ Dampfl herstellen = (Germ in ca. 1/3 der Milch auflösen, etwas Zucker begeben mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Teig anrühren)
- ➡ das Dampfl im Rohr bei ca. 35°C (Gärschrank) aufgehen lassen
- ➡ die restlichen Zutaten mit dem Dampfl vermischen, gut abschlagen bis ein weicher, nicht zu fester Teig entsteht
- ➡ diesen Teig in den Gärschrank stellen und um das Doppelte aufgehen lassen
- ➡ zusammenschlagen - formen - in flüssiger Butter wenden - in ein Backblech schichten
- ➡ nochmals aufgehen lassen - bei 170°, im vorgeheizten Rohr, ca. 30 - 40 Minuten backen
- ➡ mit Staubzucker bestreuen - mit Vanillesauce servieren.

Verwendung:

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

Zopf, Milchbrot

Zutaten:

Milch	200 ml
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:

- ➡ Dampfl herstellen = (Germ in ca. 1/3 der Milch auflösen etwas Zucker begeben, mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Teig anrühren)
- ➡ das Dampfl im Rohr bei ca. 35°C (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.

Hippenmasse

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, Schüsserl

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 Kartoffeln 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, Powidltascherl

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 beigegeben kurz vermischen
- ➡ noch warm, je nach Gericht, ausfertigen.

Verwendung:

Für Herzoginnen-, Birnenkartoffeln, Mandelbällchen, Kartoffellaibchen

Kirchtagskrapfen

Zutaten:

Mehl (glatt)	500 g
Eier	2 St.
Milch	200 ml
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 heißen Fett goldgelb backen - auf ein Krepppapier legen
- mit Staubzucker bestreuen - servieren.

Verwendung:

Mit verschiedenen Füllungen - Marmeladen, Topfen, Mohn, Nuss, Powidl, Kletzen

Mürbteig

geknetet

Zutaten:

Staubzucker	100 g	(1 Teil)
Butter	200 g	(2 Teile)
Mehl (glatt)	300 g	(3 Teile)
Eigelb	1 Stk.	
Milch	1 EL	
Aromaten		
Gesamtmenge	600 g	(6 Teile)

Zubereitung:

- ➔ Mehl auf die Arbeitsfläche geben - Mulde bilden
- ➔ klein würfelige Butter dazu - kurz vermischen (abbröseln)
- ➔ Staubzucker Eigelb, Milch 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 (Topfentascherln, ...), Quiche

Mürbteig

gerührt

Zutaten:

Butter	200 g
Staubzucker	100 g
Eier	2 St.
Mehl (glatt)	300 g
Maisstärke	1 EL
Vanille, Zitronia	
Gesamtmenge	700 g

Zubereitung:

- ➡ Butter würfelig schneiden - leicht anwärmen - und mit dem Zucker schaumig rühren
- ➡ Eier einzeln einrühren (=Butterabtrieb)
- ➡ Aromaten beifügen
- ➡ Mehl und Maisstärke 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

Linzerteig

Zutaten: für einen Tortenring Ø 24 cm

Butter	240 g
Nüsse (gerieben)	240 g
Mehl (glatt)	240 g
Staubzucker	180 g
Honig	1 El.
Ei	3 St.
Dotter	1 St.
Backpulver	1 TL
Zitronia, Nelkenpulver	
Zimt, Preiselbeeren	
Oblaten	
Gesamtmenge	1080 g

Zubereitung:

- ➡ Butter in kleine Würfel schneiden - leicht anwärmen -und mit dem Zucker schaumig rühren
- ➡ Eier und Dotter vorsichtig einrühren (=Butterabtrieb) - Honig begeben 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
Eigelb	9 Stk.
Butter kalt!	50 g
Salz	1 Prise
Gesamtmenge	480 g

Zubereitung:

- ➔ Mehl auf die Arbeitsfläche geben - Mulde bilden
- ➔ Zutaten in die Mitte geben
- ➔ einen glatten Teig kneten - in Klarsichtfolie einwickeln
- ➔ rasten lassen - weiterverarbeiten.

Aromatisierte Nudeln:

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

Verwendung:

Beilage, Suppeneinlage, Ravioli, Tortellini, Lasagne,
Cannelloni, Schlutzkrapfen

Crêpeteig

Zutaten:

Mehl (glatt)	120 g
Ei	1 St.
Eidotter	2 St.
Obers	125 ml
Milch	250 ml
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

Palatschinkenteig

Zutaten:

Mehl (glatt)	250 g
Milch	500 ml
Eier	4 St.
Salz	
Gesamtmenge	950 g

Zubereitung:

- ➔ Mehl in einen Rührkessel geben - salzen
- ➔ Milch begeben 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,
für Lasagne - Topfen, Fleisch, Gemüse, Cannelloni

Pastetenteig

Zutaten:

Mehl glatt	250 g
Butter	125 g
Milch	55 ml
Eidotter	0,5 Stk.
Salz, Zucker	Je 7 g
Gesamtmenge	440 g

Zubereitung:

- ➔ Mehl und Butter vermengen
- ➔ Salz und Zucker in der Vollmilch auflösen
- ➔ In die Mehl- Buttermasse alle Zutaten hinzufügen, um einen festen Teig zu erhalten
- ➔ Teig 30 min an einem kühlen Ort rasten lassen

Verwendung:

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

Plunderteig

Zutaten:

Vorteig:

Mehl (glatt)	500 g
Ziehmargarine/Butter	50 g
Milch	250 g
Staubzucker	60 g
Germ	42 g
Dotter	3 St.
Salz	5 g
Essig/Rum	
Gesamtmenge	1400 g

Fettziegel:

Ziehmargarine / Butter	250 g
Mehl (glatt)	25 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, Fruchtetascherln, Schnecken, Kipferln

Sachertorte

Zutaten: für einen Tortenring Ø 26 cm

Butter	200 g
Staubzucker 1	100 g
Eidotter	10 Stk.
Schokolade	200 g
Mehl glatt	200 g
Eiklar	10 St.
Staubzucker 2	100 g
Gesamtmenge	900 g
Marillenmarmelade zum Aprikotieren	150 g

Zubereitung:

- ➡ Butter klein schneiden - erwärmen - mit dem Staubzucker 1 schaumig schlagen
- ➡ Eidotter einzeln einrühren - die aufgelöste Schokolade einrühren
- ➡ Eiklar anschlagen und dann mit dem Staubzucker 2 zu steifem Schnee schlagen, und vorsichtig unter den Butterabtrieb heben - das Mehl vorsichtig einmehlen
- ➡ in einen 26iger Tortenring gießen - von der Mitte heraus auf den Rand streichen
- ➡ bei 160° im vorgeheizten Rohr ca. 1 Stunde backen - herausnehmen –umdrehen- auskühlen lassen
- ➡ einmal durchschneiden - mit Marillenmarmelade einstreichen
- ➡ mit heißer Marmelade aprikotieren - mit Sacherglasur überziehen.

Sandmasse

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 beigeben 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 uvm.

Sandmasse

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
- ➞ gesiebtes Mehl mit einem Kochlöffel vorsichtig einmellieren
- ➞ 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

Sandmasse

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

Verwendung:

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

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

Spätzleteig

Zutaten:

Mehl (griffig)	500 g
Eier	5 St.
Wasser / Milch	ca. 100 ml
Salz, Muskat	
Gesamtmenge	ca. 850 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 zu lange rühren, sonst wird er zäh.

Strudelteig

Zutaten für 2 kleine Strudel: (Konvektomat Blech)

Mehl (glatt)	180 g
Wasser (lauwarm)	90 g
Öl	1 EL
Rum oder Essig	1 EL
Salz	
Gesamtgewicht	ca. 300 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 nicht kühl stellen zum Rasten lassen.

Topfenteig

zum Kochen, ohne Rastzeit

Zutaten:

Butter zimmerwarm	80 g
Vanillezucker	7 g
Staubzucker	80 g
Topfen	400 g
Eier	4 St.
Mehl glatt	3 EL
Weißbrotwürfel entrindet	280 g
Salz, Zitronenabrieb	
Gesamtmenge	890 g

Zubereitung:

- ➡ Die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz kurz mit dem Bischof etwas anschlagen
- ➡ Eier langsam begeben während dem Aufschlagen
- ➡ restliche Zutaten begeben - rasch zu einem glatten Teig verarbeiten
- ➡ Im Kühlhaus 30 min rasten lassen
- ➡ Knödel formen und 10 min in wallendem Salzwasser garkochen
- ➡ Weiterverarbeiten- (in Butterbrösel wälzen)

Verwendung:

Topfenknödel, Fruchtknödel, Powidltascherln

Topfenteig

zum Backen, Auslegeteig

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, Kaffeegebäck, Haube für Suppen, Windradln, Pastetchen, Tarteletten, Apfeltorten, Quiche

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.

Schokoküchlein

Zutaten:

Butter	70 g
Schokolade	70 g
Dotter	4 St.
Eiklar	4 St.
Haselnüsse (gerieben)	70 g
Kristallzucker	70 g
Biskuitbrösel	50 g
Vanillezucker, Salz, Rum	
Gesamtmenge	530 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 tiefen Backblech mit heißem Wasser, bei 180° ca. 40 Minuten, im Rohr pochieren
- ➔ mit Schokoladensauce und Sahne servieren.

Füllungen

Mohnfülle

Zutaten:

Äpfel (gerieben)	150 g
Mohn (gerieben)	200 g
Zucker	80 g
Brösel	100 g
(Rosinen	50 g
Milch	250 ml
Honig	80 g
Vanille, Zitronia, Zimt, Rum	
Gesamtmenge	ca. 910 g

Zubereitung:

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

Nussfülle

Zutaten:

Nüsse (gerieben)	250 g
Zucker	120 g
Brösel	60 g
Milch	300 ml
Rum	8 g
Zimt, Zitronia, Vanillezucker	
Gesamtmenge	800 g

Zubereitung:

- ➞ Wie bei der Mohnfülle

Topfenfülle

Blätterteigstrudel, Topfentascherln

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 anwärmen - mit dem Staubzucker schaumig rühren
- ➡ Eidotter einzeln einarbeiten
- ➡ Topfen, Stärke und restliche Zutaten beifügen
- ➡ durchrühren - weiterverarbeiten.

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.

Apfelfülle

für 2 Strudel - Konvektomat Blech

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.