



PFANNEBERG

Gebäcke aus Mürbeteigen

Gebäcke aus abgewandelten Mürbeteigen

Vanillekipferl

Für Vanillekipferl verwendet man einen formbaren Mürbeteig, der dem Linzer Mürbeteig ähnlich ist.

Grundrezept:

250 g Puderraffinade

500 g *Butter* oder *Backmargarine*

100 g *Eidotter*

500 g *Weizenmehl*, Type 405

250 g *Haselnuss-Grieß* (aus gerösteten Haselnüssen)

5 g Kochsalz

5 g Vanillearoma (natürlich)

(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)

Arbeitsablauf zur Herstellung der Vanillekipferl Man lässt den Mürbeteig kühl ablagern.

Zum Formen der Hörnchen teilt man gleichgroße Stücke aus dem Mürbeteig ab.

Diese rollt man zu Strängen, aus denen man die Kipferlportionen abteilt.

Die Stückchen formt man hörnchenförmig und setzt sie auf Backbleche mit Backpapier ab.

Die Teiglinge backt man bei einer Backofentemperatur von 190 °C und schwadenfrei ab.

Sofort nach dem Backen wälzt man die Kipferl in Vanillezucker (natürliches Vanillearoma + Zucker).

Linzer Spritzmürbeteig

1000 g *Butter*

450 g Puderraffinade

350 g *Vollei*

150 g *Weizenmehl*, Type 405

900 g *Brösel aus Biskuitgebäcken*

900 g *Haselnuss-Grieß*

100 g Rum

15 g Zimt

10 g Nelken

10 g Vanillearoma

5 g Kochsalz

(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)

Arbeitsablauf zur Herstellung von Linzer Torten aus Spritzmürbeteig:

Das Rezept ergibt 3 Linzer Torten von 26 cm Durchmesser.
Man verarbeitet alle Zutaten temperiert auf Raumtemperatur.
Dadurch lässt sich die Masse gut schaumig arbeiten.
In einem Kessel rührt man Butter, Puderraffinade, Rum, Kochsalz, Gewürze und Aromen leicht schaumig.
Dabei gibt man das Vollei zu, bis die Masse glatt ist.
Das Weizenmehl siebt man und mischt es mit den Bröseln und dem Haselnuss-Grieß.
Diese Mischung gibt man in die schaumig gerührte Masse und arbeitet sie gut ein, bis der Spritzmürbeteig fertig ist.

Verarbeitung zu Linzer Torten:

Man fettet 3 Tortenformen je 26 cm Durchmesser.
Den Boden der Formen legt man mit Stückchen von Backoblaten aus.
Darauf streicht man die Spritzmürbeteig-Masse.
Für die 3 Torten verwendet man die Hälfte der Rezepturmasse.
Diese Hälfte der Rezepturmasse teilt man auf die 3 Tortenformen auf.
Auf den Spritzmürbeteig streicht man Johannisbeerkonfitüre.
Dabei lässt man den Rand der Tortenform frei von Konfitüre.
Die Konfitüre würde sonst beim Backen am Rand festkleben.
Dadurch würden sich die Torten nach dem Backen nicht aus der Form trennen.
Auf die Schicht aus Johannisbeerkonfitüre spritzt man ein Gitter aus Spritzmürbeteig.
Dafür verwendet man die restliche Spritzmürbeteig-Masse, die man auf die drei Torten verteilt.
Zum Aufdressieren verwendet man eine Sterntülle der Größe 6.
Die Linzer Torten backt man bei etwa 170 °C Backofentemperatur ungefähr 60 Minuten.
Nach dem Backen bestäubt man die Linzer Torten mit Puderraffinade.

Mandelspekulatius

Grundrezept:

1000 g Zucker
880 g *Backmargarine*
2250 g *Weizenmehl*, Type 550
250 g *Mandeln*, gehackt
250 g *Marzipanrohmasse*
250 g *Vollei*
30 g *Spekulatiusgewürz*
20 g Kochsalz

(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)

Mandeltaler

Grundrezept:

1000 g Zucker

1000 g *Butter*

1000 g *Mandeln* (gerieben)

1000 g *Weizenmehl* (Type 550)

20 g Kochsalz

Rumaroma

Vanillearoma

(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)

Kokostaler

Grundrezept:

1000 g Puderraffinade

1000 g *Butter*

1000 g Kokosraspel

1000 g *Weizenmehl* (Type 550)

80 g Zitronenabrieb

20 g Kochsalz

(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)

Bobbes

Bobbes sind flache, mit Füllung hergestellte Mürbeteiggebäcke.

Grundrezept:

500 g Zucker
1000 g *Butter* (oder *Backmargarine*)
1250 g *Weizenmehl* (Type 550)
250 g *Weizenpuder*
250 g *Vollei/Eidotter*
10 g Backpulver
Kochsalz und Zitronenaroma

(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)

Füllung:

1500 g *Marzipanrohmasse*
150 g Zitronat/Orangeat
150 g *Mandeln* (gehackt)
150 g Rosinen
150 g Korinthen
150 g zerkleinerte Belegfrüchte

(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)

Aufarbeiten:

Bobbes-Mürbeteig rollt man zu einem etwa 3 mm starken länglichen Boden aus. Auf die beiden Außenseiten gibt man je einen Strang der Füllung. Dann rollt man von beiden Seiten her zur Mitte hin auf. Den gefüllten Teigstrang dreht man um, bestreicht ihn mit Ei und bestreut ihn mit Streusel. Für Butter-Bobbes muss es Butterstreusel sein. Danach schneidet man den Strang in 4 cm breite Stücke. Diese setzt man auf Bleche ab, die mit Backpapier belegt sind (Zwischenraum beachten!). Man backt die Bobbes bei 180 °C ab, bis sie leicht hellbraun sind.

Ein Medialink aus dem Buch „Technologie der Backwarenherstellung“

Autor: Claus Schünemann

ISBN: 978-3-8057-0761-9

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:

<https://www.europa-lehrmittel.de/07619.html>