Mürbeteig, süss, salzig oder mit Sbrinz (Kuchenteig)

Zutaten süss

für eine runde Form ø24cm

200g Weissmehl
100g Butter kalt
50g Zucker
3g Salz
1 Ei
1El Wasser

Zutaten salzig

200g Ruchmehl (oder Weissmehl)
100g Butter kalt
5g Salz (1Tl)
2 kleine Eier

Mürbeteig mit Sbrinz

150g Ruchmehl
75g kalte Butter
75g Sbrinz, fein gerieben
1 Ei
2g Salz

Eine feine Variante für pikantes Backwerk. Die Zubereitung ist gleich wie beim salzigen Mürbeteig. Vorab wird ganz einfach der fein geriebene Sbrinz mit dem Mehl vermischt.

Zubereitung

Butter in kleinen Stücken zum Mehl geben, Zucker (süsser Teig) und Salz hinzufügen und zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Entweder von Hand, dabei die Zutaten zwischen den Fingern verreiben. Daher nennt man diesen Teig auch "geriebener Teig". Oder mit der Maschine (K-Haken).
Wenn der Teig schön bröselig ist und keine Butterstücke mehr sichtbar sind, Ei und bei Bedarf Wasser zugeben. Danach nur noch kurz vermischen, keinesfalles kneten.
Teig zu einer Kugel formen, in Folie einpacken und mindestens 1 Stunde, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

Auswallen

Der Mürbeteig ist schwierig zu handhaben. Er zerreist bei der kleinsten Beanspruchung. Am besten lässt er sich zwischen zwei Haushaltfolien auswallen. Dabei den Teig zuerst von Hand flachdrücken und danach mit dem Wallholz auf die gewünschte Grösse und Dicke bringen. Ausgewallter Mürbeteig sollte nie dünner als 3-4 mm sein.
Mit Hilfe der Folie lässt sich der Teig gut auf die Backform stürzen, und kann danach von Hand nachgeformt werden.

Alternativ können kleinere Teigstücke auch direkt in die Backform gegeben und von Hand flachgedrückt werden. Das eignet sich eher für kleine Backformen.

Ruchmehl

Mit Ruchmehl wird der Teig etwas herber als mit Weissmehl. Das ist nicht nur für salziges Gebäck geeignet, auch süsses Gebäck, z.b. mit Früchten, bekommt so eine besondere Note.

Rezept mit süssem Mürbeteig:
Aprikosenwähe

Rezept mit salzigem Mürbeteig:
Käse-Ricotta-Wähe

Von Hand flachgedrückt

Zwischen zwei Folien auswallen