

KOMPLET Mürb + Streusel

Für leckere Mürbeteige und Butter-Mürbeteige

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON
MÜRBETEIGEN UND STREUSELN SOWIE
BUTTERSTREUSELN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Mürb + Streusel

Mürbeteigrezepturen

Rezeptur 1:	
KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Margarine	450 g
Eier	50 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Rezeptur 2:	
KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Margarine	350 g
Eier	50 g
Wasser	50 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.450 g

Rezeptur 3:	
KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Margarine	400 g
Eier	100 g
Wasser	50 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.550 g

MEISTERTIPP:

REZEPTUR 3 EIGNET SICH BESONDERS FÜR BÖDEN, DIE AUF VORRAT HERGESTELLT WERDEN.

Rezeptur 4:	
KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Margarine	300 g
Milch oder Wasser	150 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.450 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten zusammen in der Maschine anwirken und den Teig wie üblich weiterverarbeiten.

MEISTERTIPP:

ALLE REZEPTUREN EIGNEN SICH HERVORRAGEND FÜR DIE VERARBEITUNG ÜBER DIE AUSROLLMASCHINE.

Streuselrezepturen

Rezeptur 1:	
KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Margarine	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Rezeptur 2:	
KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Margarine	450 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.450 g

Rezeptur 3:	
Butterstreusel	
KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten in die Rühr- oder Knetmaschine geben und kneten bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Quarkstollen

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Backpulver	25 g
Quark	400 g
Backmargarine, weich	200 g
Eier	200 g
Salz	10 g
Sultaninen	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.035 g

Verarbeitung:
Backpulver unter das Mehl mischen. Aus allen Zutaten außer den Früchten einen glatten Teig bereiten. Zuletzt die Sultaninen kurz einarbeiten. Teigstücke von ca. 500 g langwirken und in ovale Formen (Backrahmen) einlegen. Vor dem Abbacken der Länge nach einschneiden und die Schnittfläche leicht fetten.

Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

Bei geschlossenem Zug mit wenig Schwaden abbacken. Stollen nach dem Backen fetten, zuckern und mit **KOMPLET Neuschnee** bestäuben.

Mandelhalbmonde (Nusshalbmonde)

KOMPLET Mürb + Streusel	1.500 g
Butter oder Margarine	750 g
Mandeln, roh oder	
Nüsse, gerieben und geröstet	300 g
Eier	50 g
Vanille	5 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.605 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und ca. 6 mm dick ausrollen. Halbmonde von ca. 5 - 6 mm Breite ausstechen. Nach dem Backen mit Kuvertüre überziehen.

Backtemperatur:	ca. 200 °C
Backzeit:	ca. 15 Minuten

Heidesand

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter oder Margarine	500 g
Eier	50 g
Zucker	100 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.650 g

Verarbeitung:

KOMPLET Mürb + Streusel mit Fett zu einem glatten Teig anwirken. Daraus Stangen (Ø 3,5 cm) formen und kalt stellen. Nach dem Erstarren mit Ei bestreichen, in Zucker wälzen und 8 mm dicke Scheiben abschneiden. Heiß abbacken.

Backtemperatur:	ca. 220 °C
Backzeit:	ca. 10 Minuten

Spritzgebäck

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter oder Margarine	450 g
Nüsse, gerieben und geröstet	50 g
Eier	50 g
Vanille, Zitrone	5 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.555 g

Verarbeitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und mit der Gebäckkanone Stränge in beliebiger Art fertigen und schneiden.

Backtemperatur:	ca. 200 °C
Backzeit:	ca. 12 Minuten

Spritzgebäck und „Flammende Herzen“

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Crememargarine, weich	550 g
Eier	200 g
Vanille-Aroma	
Zitronen-Aroma nach Wunsch	
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.750 g

Verarbeitung:

Crememargarine vortemperieren und mit den Eiern kurz aufschlagen. Mit ca. 1/3 **KOMPLET Mürb + Streusel** 2-3 Minuten nicht zu schaumig rühren und anschließend die Restmenge **KOMPLET Mürb + Streusel** unterrühren.

Backtemperatur:	ca. 200 °C
Backzeit:	ca. 12 - 15 Minuten

Spritzgebäcke können durch die Zugabe von Kakao, Zimt usw. variiert werden.

Orléanstorte

KOMPLET Mürb + Streusel	700 g
Butter oder Margarine	400 g
Mandeln, gerieben	100 g
Vanille, Zitrone	3 g
Butterstreusel	250 g
Hagebutten- oder Aprikosenmarmelade	300 g
Mandeln, gehackt und geröstet	50 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.803 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig anwirken. Daraus 5 Böden mit Ø 26 cm ausrollen. 1 Boden mit 250 g Butterstreuseln bestreuen und abbacken. Den Streuselboden sofort in 16 Teile schneiden. 4 Böden mit Marmelade bestreichen, den Streuselboden zuletzt auflegen. Den Rand mit Marmelade einstreichen und einmandeln, anschließend den Rand mit **KOMPLET Neuschnee** bestäuben.

Backtemperatur:	210 °C
Backzeit:	ca. 15 Minuten
Ausbeute:	1 Torte mit 16 Stücken

KOMPLET Mürb + Streusel

Gebäckteige für Gebäckformmaschinen

Spekulatius:

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Zucker	150 g
Butter oder Margarine	350 g
Eier	50 g
Wasser	50 g
Gewürz	ca. 10 g
Gesamtgewicht	ca. 1.610 g

Mandelspekulatius:

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Zucker	150 g
Butter oder Margarine	350 g
Eier	50 g
Mandeln, fein gerieben	100 g
Wasser	65 g
Gewürz	ca. 10 g
Gesamtgewicht	ca. 1.725 g

Vanillekipferl:

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter oder Margarine	500 g
Nüsse, fein gerieben und geröstet	200 g
Eier	50 g
Vanille	
Gesamtgewicht	1.750 g

Keks:

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter oder Margarine	400 g
Milch	50 g
Vanille	
Gesamtgewicht	1.450 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen in der Maschine anwirken. Die Teige können nach kurzer Lagerung über die Gebäckformmaschine aufgearbeitet werden. Es empfiehlt sich jedoch, die Teige am Vortag herzustellen und kühl zu lagern. Vor der Verarbeitung nochmals kurz durcharbeiten.

Kakao-Zimttatzen

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter oder Margarine, weich	500 g
Zucker	100 g
Kakao	50 g
Zimt	15 g
Eier	150 g
Wasser	150 g
Gesamtgewicht	1.965 g

Verarbeitung:

1/3 **KOMPLET Mürb + Streusel** mit den restlichen Zutaten gut schaumig rühren, anschließend die Restmenge unterarbeiten. Mit der Sterntülle in Tropfenform aufdressieren. Nach dem Backen die Spitze in Kuvertüre tauchen.

Backtemperatur:	ca. 200 °C
Backzeit:	ca. 14 Minuten

Ausgestochenes (Mürbeteigherzen, -sterne usw.)

Rezeptur 1:

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter oder Margarine	400 g
Marzipan oder Persipan	250 g
Eier	50 g
Vanille, Zitrone	5 g
Gesamtgewicht	1.705 g

Rezeptur 2:

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter oder Margarine	350 g
Eier	50 g
Milch	50 g
Vanille, Zitrone	5 g
Gesamtgewicht	1.455 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Bei Rezeptur 1 je nach Maschine das Marzipan vorher mit den Eiern verarbeiten. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und beliebig ausstechen. Nach dem Backen evtl. zum Teil mit Kuvertüre überziehen.

Backtemperatur:	ca. 200 °C
Backzeit:	ca. 13 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!