



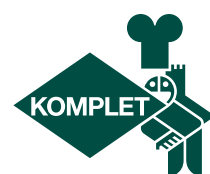
## **IHRE VORTEILE**

- die hergestellten Gebäcke haben eine zarte, mürbe Gebäckbeschaffenheit
- direkte Weiterverarbeitung möglich
- keine Rissbildung
- kein Zusammenziehen des Mübeteiges während des Backvorgangs
- gut über Gebäckformmaschinen zu verarbeiten

# **KOMPLET Feinmürbteig**

So mürbe, so lecker, so vielseitig!

Vormischung zur Herstellung von Mübeteig und Streuseln



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!

## Rezeptur für Mürbeteig

_____	1.000 g	<b>KOMPLET Feinmürbteig</b>
_____	300 g	Butter/Margarine
_____	100 g	Eier
_____	50 g	Wasser

Alle Zutaten miteinander zu einem Mürbeteig verkneten.



10/25 12359.01

## Rezeptur für Streusel

_____	1.000 g	<b>KOMPLET Feinmürbteig</b>
_____	500 g	Butter/Margarine

Alle Zutaten bis zur gewünschten Konsistenz verkneten.



## Spritzgebäck

_____	550 g	Butter/Margarine
_____	200 g	Eier
_____		Vanille-/Zitronenaroma

Temperierte Butter/Margarine mit den Eiern und Aromen kurz aufschlagen.

_____	1.000 g	<b>KOMPLET Feinmürbteig</b>
-------	---------	-----------------------------

Mit ca. 1/3 **KOMPLET Feinmürbteig** 2-3 Min. verrühren, danach die Restmenge **KOMPLET Feinmürbteig** unterrühren. Aufdressieren und abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 200 °C

**Backzeit:** ca. 12 - 15 Min., je nach Größe



## Heidesand

_____	1.000 g	<b>KOMPLET Feinmürbteig</b>
_____	500 g	Butter/Margarine
_____	50 g	Eier
_____	100 g	Zucker

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Stangen (ca. Ø 3,5 cm) formen und kühlen.

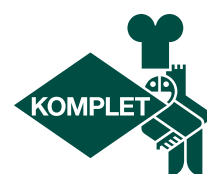
Die Stangen in Zucker wälzen, in ca. 5 - 8 mm dicke Scheiben schneiden und abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 200 - 220 °C

**Backzeit:** ca. 10 Min.



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!