



IHRE VORTEILE

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

KOMPLET Feinmürbteig

So mürbe, so lecker, so vielseitig!

Vormischung zur Herstellung von Mürbeteig und Streuseln



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!

Rezeptur für Mürbeteig

1.000 g **KOMPLET Feinmürbteig**
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 **KOMPLET Feinmürbteig**
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 **KOMPLET Feinmürbteig**

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 **KOMPLET Feinmürbteig**
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