

Biskuitkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Aufbau
Gebaeck
Info

250 g Magerquark; davon
200 g ; Quark (1)
200 g Mehl
200 g Butter oder Margarine
1 pn ; Salz
1 Ei; eventuell

Blätterteig: Der Luftikus aus feinen Schichten

Das Geheimnis eines guten Blätterteigs ist, dass Sie ihn nicht zu liebevoll behandeln dürfen: Erst ziemlich kühl abfertigen, dann kräftig durchwalken und ihm zum Schluss noch ordentlich einheizen - eine so harte Schule macht aus ihm unter Garantie einen richtig feinen Kerl.

Zubereitung: Magerquark in ein Tuch einschlagen und die Flüssigkeit leicht abpressen. Dann davon Quark (1) für den Teig abwiegen.

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. Kalte Butter oder Margarine in großen Würfeln und das Salz über das Mehl verteilen. Den Quark daraufgeben.

Mit den Händen alles rasch so lange verkneten, bis das Mehl eingearbeitet ist, aber noch kleine Fettstückchen erkennbar sind - das Fett darf nicht vollkommen verknetet werden.

Den kalten Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Darauf achten, dass auch die Oberfläche leicht bemehlt wird, damit keine Fettflöckchen mehr frei heraussehen.

Blätterteigreste werden niemals zu einer Kugel verknetet, sondern zur weiteren Verarbeitung immer aufeinander gelegt und erneut ausgerollt.

Soll der Teig nach dem Backen glänzen, muss er vorher mit Ei bestrichen werden - nur an der Oberfläche, um gut zu blättern. Zum Kleben auch an den Kanten anfeuchten.

Blätterteig - ein eiskalter Typ

Alle Zutaten müssen kalt, am besten sogar eiskalt sein. Auf keinen Fall darf das Fett cremig-weich werden: Es verbindet sich sonst beim Kneten mit dem Mehl - und der Teig kann bei Backen nicht mehr blättern. Was tun?

~ Fenster öffnen und die Heizung aus, damit der Raum kühl ist.

~ Die Hände ab und zu unter kaltem Wasser abkühlen, vielleicht sogar eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen.

~ Wird der Teig trotzdem beim Kneten zu weich, sofort in den Kühlschrank damit, abkühlen lassen und nur noch portionsweise verarbeiten. Die fertigen Teilchen bis zum Backen wieder in den Kühlschrank stellen.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 3/88 erfasst: Sabine Becker, 25. Mai 1998