

## Buttermilchkuchen vom Blech

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen

Teige

Österreich.

300 g Butter

300 g Mehl

1/8 l Wasser

1 tb Rum

Eidotter

Butterziegel: Butter mit etwa 1/5 der Mehlmenge kurz durchkneten und zu einem quadratischen Ziegel formen, die Kanten glatt zuschneiden und kalt stellen. Vorteig: Mehl mit kaltem Wasser, Rum oder Essig, Salz, den Abfällen des Butterziegels und eventuell einem Eidotter zu einem halbfesten, glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen und kreuzweise einschneiden. Dann 1/2 Stunde kühl rasten lassen. Einschlagen und Tourieren: Dann erfolgen die einfache und die doppelte Tour, wie es beim Plunderteig (cf.) angegeben ist: Den Butterziegel in den Vorteig einschlagen, auswalken, dreifach zusammenlegen, rasten lassen, wieder auswalken, dann vierfach zusammenlegen. Den Teig mit einem feuchten Tuch oder mit Plastik bedecken und 1/2 Stunde kühl rasten lassen. Nach dem Rasten die einfache und die doppelte Tour wiederholen. Anschließend erneut zugedeckt 1/2 Stunde rasten lassen. Eventuell erst am nächsten Tag mit dem Weiterverarbeiten da Teiges beginnen. Wichtig ist dabei, in einem möglichst kühlen Raum zu arbeiten, den Butterziegel immer kalt zu halten und während des Rastens den Teig nach Möglichkeit in den Tiefkühler stellen. Backen: Buttermilchteige werden immer bei geschlossenem Rohr und möglichst flott gebacken. Dabei muß jedes einzelne Stück gut und resch durchgebacken werden. Wichtig ist das rasche Anbacken bei etwa 200 Grad soll der Teig Farbe genommen hat, die Hitze drosseln und vollkommen durchbacken (wodurch er auch in der Mitte knusprig-spröde wird!). DerButtermilchteig darf nicht zu schwach gebacken werden, denn erst, wenn er resch gebacken ist und locker wird, erhält er den ihm eigenen Röstgeschmack. Buttermilchteiggebäck so frisch wie nur möglich servieren! Nicht auf Vorrat backen!

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.538