

Sahnekonfekt

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

500 g Mehl
2 ts Salz
100 g Butter (kalt)
300 ml Wasser (kalt)
2 tb Weißweinessig
400 g Butter
Backpapier

Wie beim Schinken in Brotteig: man kann gekauften Blätterteig verwenden.
Aber die Großmutter machte ihn selbst, und zwar so:

Wichtig: mindestens einen Tag vor Verwendung herstellen! Die angegebenen Mengen genügen für je zwei Kuchenbleche. Es lohnt sich, mehr Teig als benötigt herzustellen. Der Zeitaufwand ist derselbe. Blätterteig kann eine Woche lang im Kühlschrank aufbewahrt werden und ist - in Portionen tiefgekühlt - 6 Monate lang haltbar.

Mehl auf eine trockene Arbeitsfläche sieben. Salz dazugeben. 1/5 der Butter kalt, in Flöckchen darüberstreuen. Nach und nach das kalte Wasser und den Weißweinessig dazugeben. Alles zuerst mit Hilfe des Teigschabers, dann mit kalten Händen möglichst rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen in eine Plastikfolie gehüllt eine Stunde kaltstellen.

4/5 der Butter zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem möglichst rechteckigen Stück von der Größe eines Bogens Schreibmaschinenpapier auswallen. Zwischen den Papierlagen eine Stunde kaltstellen.

Den Teig so auswallen, daß er die Größe von zwei nebeneinanderliegenden Schreibmaschinenbogen hat. Die Butter aus dem Papier nehmen, in die Teigmitte legen. Die Teile rechts und links darüberschlagen. Das Teigpaket zur ursprünglichen Teiggröße auswallen, dreifach zusammenlegen, in Backpapier (dazu kann man dasjenige der Butterlage benutzen) hüllen, 30 min kühl stellen. Die Teigplatte so auf den Tisch legen, daß die Bruchkanten rechts und links sind. Auswallen, dreifach zusammenfalten. Reste siehe oben. Noch zwei- bis dreimal so vorgehen.

(aus: Kathrin Rüegg "Guetzlibäckerei", Müller Rüschlikon Verlags AG, Cham)

Quelle: SWF, "Was die Großmutter noch wußte", Partybuffet, 26.01.94