Diener

Die Küche

1-2-3-Teig nach Kurt Singer

https://www.diener.cc/rezepte/1-2-3-teig-nach-kurt-singer/

- 100 g Staubzucker
- 200 g Butter
- 300g Mehl W 700
- 1 Ei (kann man, muss man aber nicht)

Beim Zusammenwirken darauf achten, dass der Teig nicht zu warm wird. Danach rasten lassen im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort.

Nicht zu dünn ausrollen, aber auch nicht zu dick (3mm ist gut). Darauf achten, dass der Teig nicht reißt.

Wenn der Teig brandig wird, er beginnt zu brechen, so kann man ihn durch Zugabe von etwas Eiweiß oder Milch retten, er schmeckt dann aber anders und hat eine andere Beschaffenheit.

Für die Eisenbahner wird der Rohmarzipan mit Eiweiß solange verdünnt, bis man die „Schienen“ aufspritzen kann. Die Marmelade mitbacken, zumindest kurze Zeit, sonst ist das Gebäck nicht grifffest.

Dasselbe gilt für die Husarenkrapferl.

Den Mürbteig kann man mit etwas Kakao (gesiebt!!) einfärben. Damit lassen sich mehrfärbige Gebäcke wie Spiralen, Schachbretter usw. herstellen. Damit sich die einzelnen Schichten nicht trennen, mit Eistreich oder zumindest Wasser die einzelnen Schichten bestreichen.

Mürbteig sollte nicht zu heiß gebacken werden. (ausprobieren)

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc