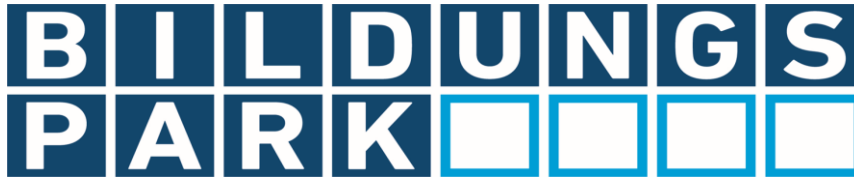


Workshop Weihnachtsbäckerei 2023
in Zusammenarbeit mit dem Bildungspark Heilbronn
und dem Verein der Köche Heilbronn e.V.



Weihnachtsgebäcke - Grund Seminar

Referent Jürgen Kircher mit Unterstützung von Franz-Josef Schnattinger



Feine Backwaren aus ausrollfähigem Mürbeteig

Situation

Sie sollen einer neuen Kollegin die Herstellung eines ausrollfähigen Mürbeteigs erklären.

- Mit welchen Zutaten werden Mürbeteige hergestellt?
- Was versteht man unter 1-2-3-Mürbeteig?
- Wie wird ausrollfähiger Mürbeteig hergestellt und gelagert?
- Was ist bei der Verwendung der drei Grundzutaten zu beachten?
- Warum wird für Mürbeteige kein Triebmittel benötigt?
- Wie binden sich die Zutaten im Mürbeteig und was ist bei der Lagerung von ausrollfähigem Mürbeteig zu beachten?

Die Bezeichnung „Mürbeteig“ stammt von der charakteristischen mürben Beschaffenheit der Mürbeteiggebäcke.

mürbe = weich im Biss, leicht brüchig
Das Gegenteil von mürbe ist knusprig.
Durch den hohen Fettanteil erhalten die Gebäcke die mürbe Beschaffenheit.



Zutaten für die Mürbeteigerstellung

Arten der Mürbeteige

- ausrollfähiger Mürbeteig → Seite 335
- spritzfähiger Mürbeteig → Seite 345
- Streusel → Seite 348

Zutaten der Mürbeteige

Alle Mürbeteigarten werden aus drei Grundzutaten und mit gebäckverbessernden Zutaten hergestellt.

Grundzutaten

Weizenmehl Type 405 oder 550	Fett (Butter oder Backmargarine)	Zucker
------------------------------------	--	--------

Gebäckverbessernde Zutaten

Eier	Salz	natürliches Zitronen- und Vanillearoma
------	------	--

Mürbeteige sind die einzigen Teige, die ohne Flüssigkeit wie Milch oder Wasser hergestellt werden.

Fett bindet den Mürbeteig

Das Fett muss für die Verarbeitung zum Mürbeteig eine kühle Raumtemperatur aufweisen. Das geschmeidige Fett kann die Mehlteilchen umschließen.

Fett direkt aus der Kühlung ist zu hart und lässt sich schlecht vermischen, es bleiben Fettbrocken im Mürbeteig.

Zu warmes Fett wird ölig und kann das Weizenmehl nicht binden.

Zucker im Mürbeteig

Bei der Verarbeitung des Mürbeteigs muss der Zucker im Teig gelöst sein. Bei nicht gelöstem Kristallzucker im Mürbeteig laufen die Gebäcke leicht breit, da die Zuckerkristalle im Ofen schmelzen.

Da sich Zucker nur im Wasser löst und nicht im Fett, lässt man den Mürbeteig vor der Verarbeitung über Nacht stehen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Wird der Mürbeteig frisch verarbeitet, verwendet man Puderzucker statt Kristallzucker, da sich dieser schnell im Mürbeteig auflöst.

1-2-3-Mürbeteig ohne Triebmittel

1-2-3-Mürbeteig benötigt kein Triebmittel und wird ohne Backpulver hergestellt.

Da der Mürbeteig ohne Wasser bzw. Milch hergestellt und das Wasser der Eier vom Zucker gebunden wird, kann sich im Teig kein Kleber bilden. Der Mürbeteig hat somit kein Gashaltevermögen, das Lockerungsgase zu Poren festhalten kann, sodass bei der Herstellung kein Backpulver zugegeben wird.



Ausgerollter und ausgestochener 1-2-3-Mürbeteig

Quelle: Konditorbuch von Josef Loderbauer



Honiglebkuchen mit Dextringlasur bestreichen

Herstellen einer Dextringlasur

100 g Dextrine mit 800 bis 1000 g Wasser in einem Gefäß verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Damit die Dextringlasur streichfähig ist, gibt man bei Bedarf beim Kochen etwas Wasser dazu.

Herstellen von Dextrinen

Weizenstärke (Weizenpulver) in einer dünnen Schicht auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und im Ofen bei ca. 200 °C mittelbraun zu Dextrinen rösten. Die Dextrine zu einem lockeren Pulver sieben.

Durch die Backhitze wird die weiße Weizenstärke zu braunen Dextrinen abgebaut.

Fadenzuckerglasur

Herstellen einer Fadenzuckerglasur

- 5 Teile Zucker und 2 Teile Wasser in einem Kupfergefäß auf 107 bis 109 °C zum Faden kochen.
- Den Fadenzucker sofort mit einem Pinsel auf die Gebäcke streichen. Der Fadenzucker stirbt ab, d. h., er wird milchig weiß.

Verwendungsbeispiele

- Baseler Leckerli
- Pfeffernüsse
- Eisenlebkuchen



Eisenlebkuchen mit Fadenzuckerglasur

Eiweißspritzglasur

Eiweißspritzglasur auch als Royal Icing bekannt wird aus Eiweiß, Puderzucker und etwas Zitronensaft hergestellt. Eiweißspritzglasur ist ideal zum Dekorieren von Plätzchen, Lebkuchen und Torten. Sie ist schneeweiß und trocknet zu einer festen Masse.

Das Verhältnis zwischen Eiweiß und Puderzucker beträgt 1: 4, bei einer streichfähigen Glasur wie z.B. bei Zimtsternen 1:3 . Die Konsistenz der Eiweißspritzglasur kann nach Belieben variiert werden z.B. für die Konturen braucht man Eiweißspritzglasur mit einer relativ festen Konsistenz und zum Ausfüllen mit einer etwas flüssigen Konsistenz. Wenn die Glasur zu weich ist, etwas Puderzucker hinzugeben. Wenn die Glasur zu fest ist, noch etwas Zitronensaft oder Wasser tröpfchenweise dazugeben oder noch etwas Eiweiß.

Puderzucker soll gesiebt werden, damit keine Klümpchen in der Glasur entstehen. Dank Zitronensaft wird die Glasur geschmeidiger und besser spritz-fähig, ohne zu reißen.

Sie lässt sich mit Lebensmittelfarben beliebig einfärben. Ich empfehle die Pastenfarben/ Gelfarben, da sie die Konsistenz nicht verändern. Die Gelfarben am besten mit einem Holzstäbchen dosieren. Wenn man die Glasur ein paar Stunden stehen lässt, wird häufig die Farbe noch kräftiger.

Glasur, die nicht sofort verwendet wird, direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sie nicht austrocknet.

Eiweißglasur kann einige Tage in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor der Verwendung mit einem Teelöffel umrühren.

Zutaten:

- 30 g Eiweiß (von dem Ei Größe M)
- 120 g Puderzucker
- 6 Tropfen Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe (optional)

Zubereitung:

1. Den Puderzucker sieben.
2. In eine Rührschüssel Eiweiß, Zitronensaft und Puderzucker geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten verrühren. Die Masse sollte schön glänzend sein.
3. Jetzt kann man etwas Lebensmittelfarbe hinzugeben.
4. Die fertige Glasur in eine Papier-Spritztüte, einen Einweg- Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und das Gebäck damit dekorieren. (Wenn die Glasur zu weich ist, noch etwas Puderzucker einrühren. Wenn die Glasur zu fest ist, noch etwas Zitronensaft oder Wasser tröpfchenweise dazugeben oder noch etwas Eiweiß).

Zedernbrot

180 g Eiweiß
600 g Zucker

zu Schnee schlagen

500 g Marzipan
750 g Mandel, fein gemahlene
450 g Puderzucker
150 g Invertzucker
90 g Zitronenschale

unter-arbeiten
24 h ruhen lassen

auf 10 mm ausrollen, mit Eiweißglasur bestreichen und mit Rundausstecher O 4 cm Halbmonde ausstechen. Bei 150°C ca. 12 min backen.

Zimtsterne

1000 g gemahlene Nüsse
500 g Marzipan
100 g Glukose
225 g Eiweiß
500 g Puderzucker
100 g feine Backmischung
60 g Zimt
30 g Zitronenschale

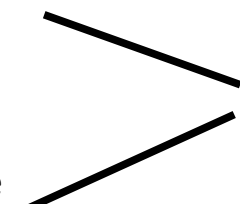
zusammen verkneten
24 h kühl stellen

auf 10 mm ausrollen, mit Eiweißglasur bestreichen und mit Zimtstern -Ausstecher ausstechen. Bei 150°C ca. 12 min backen.

Zimtstangen

285 g Staubzucker
565 g Butter
60 g Eigelbe (3)
20 g Zimt
Zitrone, Salz, Vanille

verkneten



1000 g Mehl → dazu geben, zum Teig kneten

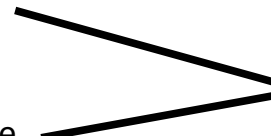
48 h kühlen, dann glatt arbeiten und auf 10 mm ausrollen. Schneiden ca. 4 x 2 cm.
Hell backen und dann mit Butter betreichen und in Zimtzucker wenden.

Zimtstangen kann man auch mit der Zimtsterne Masse machen

Vanillegipferl

500 g Butter
250 g Staubzucker
60 g Eigelb (3)
Vanille, Salz, Zitrone

glatt kneten

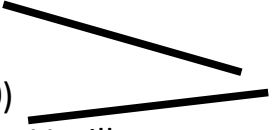


750 g Mehl
150 g gemahlene, weiße Mandeln } dazu geben,
zum Teig kneten

48 h kühlen, dann glatt arbeiten und 8g–10g Stücke zum Hörnchen formen.
Hell ausbacken und dann mit flüssiger Butter abstreichen und in Vanillezucker wenden.

Husarenkrapfen

350 g Zucker
700 g Butter
200 g Eigelbe (10)
Zitrone, Salz, Vanille




verkneten

1050 g Mehl dazu geben, zum Teig kneten

48 h kühlen, dann glatt arbeiten und ca. 10 g Kugeln rollen, dann in Eiweiß rollen, anschließend und einer Hagelzucker-Nuss-Mischung rollen uns auf Backpapier setzen. Kleines Loch in der Mitte eindrücken, 2/3 fertig backen, dann in das Loch Johannisbeermarmelade einspritzen und dann hell fertig backen.

Ausstecherle Teig auch für Terrassen und Wiener Teegebäck

1000 g Butter
500 g Staubzucker
100 g Eigelb (5)
Salz, Zitrone, Vanille



verkneten

1500 g Mehl
10 g Backpulver



unter glatte Masse Kneten

48 h kühlen, dann nochmals glatt kneten und ausrollen auf 4mm.

Butter - S

500 g Butter
240 g Eigelb
500 g Zucker
1 g Salz
3 g Ammonium
Zitrone, Vanille

1000 g Mehl

Teig 48 h kühlen, danach glatt kneten und in 60 g Stücke abwiegen. Diese 50 cm lang rollen mit Eistreiche bestreichen und Hagelzucker darüber streuen. In 10 cm lange

Stücke schneiden, zum S formen, auf dem Backblech dann nochmals mindestens 24h kühl lagern. Bei 160°C hell abbacken.

9



Feine Backwaren aus ausrollfähigem Mürbeteig

Situation

Sie sollen einer neuen Kollegin die Herstellung eines ausrollfähigen Mürbeteigs erklären.

- Mit welchen Zutaten werden Mürbeteige hergestellt?
- Was versteht man unter 1-2-3-Mürbeteig?
- Wie wird ausrollfähiger Mürbeteig hergestellt und gelagert?
- Was ist bei der Verwendung der drei Grundzutaten zu beachten?
- Warum wird für Mürbeteige kein Triebmittel benötigt?
- Wie binden sich die Zutaten im Mürbeteig und was ist bei der Lagerung von ausrollfähigem Mürbeteig zu beachten?

Die Bezeichnung „Mürbeteig“ stammt von der charakteristischen mürben Beschaffenheit der Mürbeteiggebäcke.



mürbe = weich im Biss, leicht brüchig
Das Gegenteil von mürbe ist knusprig.
Durch den hohen Fettanteil erhalten die Gebäcke die mürbe Beschaffenheit.



Zutaten für die Mürbeteigherstellung

Arten der Mürbeteige

- ausrollfähiger Mürbeteig → Seite 335
- spritzfähiger Mürbeteig → Seite 345
- Streusel → Seite 348

Zutaten der Mürbeteige

Alle Mürbeteigarten werden aus drei Grundzutaten und mit Gebäckverbessernden Zutaten hergestellt.

Grundzutaten

Weizenmehl
Type 405
oder 550

Fett
(Butter oder
Backmargarine)

Zucker

Gebäckverbessernde Zutaten

Eier

Salz

natürliches
Zitronen- und
Vanillearoma

Mürbeteige sind die einzigen Teige, die ohne Flüssigkeit wie Milch oder Wasser hergestellt werden.

- Quelle: Das Konditorbuch von Joser Loderbauer