



Met Delikat Essig

Mürbeteig für Kuchen

Rezept

Zutaten

500 g Mehl (gesiebt)

250 g frische Butter

1 TL Salz

2.5 dl Wasser

2 TL Met Delikat Essig

Zubereitung

1. Mehl und Salz auf eine geräumige Knetfläche geben.
2. Butter in Flockenform per Hand ins Mehl einreiben, bis keine Klumpen mehr fühlbar sind.
3. Aus der Mehl/Butter Masse einen Ring formen und in die Vertiefung das Wasser gemischt mit dem Met Delikat Essig giessen.
4. Mit einem Löffel alles sehr gut vermischen
5. Den Teig so lange kneten bis dieser schön glatt ist und nicht mehr an den Händen kleben bleibt.
6. Bitte den Teig nicht zu lange kneten weil er sonst durch die Handwärme zu warm wird.
7. Allenfalls für kurze Zeit den Teig in den Kühlschrank stellen.
8. Den Teig anschliessend viereckig auf etwa 2-3 mm auswalten und neunfach zusammenlegen. Das heisst den Teig zunächst so übereinander schlagen, dass drei Lagen auf einem Drittel der ursprünglichen Fläche entstehen. Danach die übereinander liegenden Lagen in Querrichtung nochmals auf einen Dritteln der Fläche übereinander schlagen, so dass neun Lagen resultieren.
9. Den Teig dann etwa 15 Minuten ruhen lassen und den Vorgang zweimal wiederholen.

Dies erscheint etwas kompliziert aber mit wenig Übung haben sie schnell und einfach einen hervorragenden Teig (hausgemacht), mit dem sie unzählige Kuchen und Fladen machen können, die auch von Ihren Gästen grosse Komplimente erhalten werden.

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld

Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70

www.schloss-salenegg.ch