

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
i.pernkopf@gmail.com
Tel. 07612 77700



Blätterteig

Bei Erstversuchen unten angeführte Rezeptmenge, zur Bevorratung gleich doppelte Menge bereiten

Für den Vorteig

450 g glattes Mehl
50 g zerlassene Butter
Prise Salz
250 ml lauwarmes Wasser
1 cl Essig
Mehl für die Arbeitsfläche

Für den Fettziegel

450 g zimmertemperierte Butter
50 g glattes Mehl

Zubereitung

Für den Vorteig sämtliche Zutaten in einer Küchenmaschine mit Knethaken gut abkneten, herausnehmen und mit den Handballen rund schleifen (formen). Mit einem Messer kreuzweise einschneiden, mit feuchtem Tuch oder mit einer Schüssel abdecken und ca. 20 Minuten rasten lassen. Für den Fettziegel Butter mit Mehl ebenfalls im Kessel mit Knethaken oder händisch gut vermengen und zu einem Ziegel formen. Dann den Vorteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche wie ein Kleeblatt ausrollen, Fettziegel darauflegen und einschlagen. Wieder ausrollen und zu einer einfachen Tour zusammenschlagen, noch einmal ausrollen und zu einer doppelten Tour zusammenschlagen (s. Abb. S. 420). Gut in Klarsichtfolie (oder ein feuchtes Tuch) gehüllt etwa 20 Minuten kühl rasten lassen und nochmals eine einfache und ein doppelte Tour legen und wieder 20 Minuten rasten lassen. Bei den einzelnen Touren das Mehl mit einem Mehlbesen oder Pinsel abkehren. Zur weiteren Verarbeitung etwa 5 mm dick ausrollen.

Tipp: Blätterteig kann auch auf Vorrat hergestellt und dann in 200–250 g schwere Stücke portioniert eingefroren werden.

Variationsmöglichkeiten

- Blätterteig lässt sich äußerst vielseitig verwenden, etwa indem Sie ihn ausrollen, in Bahnen schneiden und ungefüllt backen. Dann mit beispielsweise Vanillepuddingcreme oder geschlagenem Obers mit Früchten nach Wahl belegen und mit flüssigem Tortengelee, Fondant oder warmer Marmelade bestreichen.
- Für dekoratives **Zuckergebäck** rollen Sie Blätterteig ca. 4 mm dick aus, stechen beliebige Formen aus, bestreichen diese mit verquirltem Ei und streuen Hagelzucker darüber. Rasten lassen und backen.
- Für **Marmeladetascherln** schneiden Sie den Teig in Quadrate, tragen etwas Ribisel-, Powidl-, Orangen- oder Preiselbeermarmelade auf, klappen sie zu Tascherln zusammen und backen sie. Aber auch alle anderen Füllcremen wie Topfen-, Apfel-, Marzipan-, Nuss- oder Mohnfülle können zum Einsatz kommen.
- Für pikante Blätterteigschnitten füllen Sie Cremen bzw. Aufstriche mit Schinken, Käse, Pilzen, Fleischhaschee oder Gemüse ein. Sehr fein schmeckt auch Blätterteig in Form von Kipferln, Rollen, Tascherln, Stangerln, etc., die mit einer Farce aus faschiertem Räucherlachs, einem Dotter, Pfeffer, gehackter Dille und Obers gefüllt und dann gebacken werden.

Allgemeines zu Blätterteig:

Blätterteig ist einer meiner Lieblingsteige, er kann so vielseitig weiter verarbeitet werden. Man sollt unbedingt Butter verwenden und nicht wie bei den meisten, industriell hergestellten Produkten Margarine verwenden. Den Unterschied schmeckt man. Im fertig tourierten Teig befinden sich 144 Lagen feinste Teigschicht übereinander, dazwischen immer eine Schicht Butter.

Köstlich, zart und vielblättrig, so kann man den Blätterteig beschreiben. Voraussetzung ist natürlich frische Butter

Blätterteig passt zu Fisch, Fleisch bis hin zu Spargel, er harmoniert durch seinen zarten, neutralen Buttergeschmack.

Blätterteig lässt sich sowohl roh als auch gebacken gut einfrieren.

Käsegebäck: 250 Blätterteig, geriebener Käse, Mohn, Sesam, Kümmel oder Leinsamen zum Bestreuen.

Den fertigen, gut gekühlten Blätterteig 25 mm dick ausrollen, wichtig dabei, den Teig nach allen Seiten hin auszurollen, um ein Verformen der Gebäckstücke zu vermeiden, beliebig schneiden oder ausstechen, Teigreste entweder in den restlichen Teig einschlagen oder wieder zusammen legen, ausrollen und wie oben ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen, dünn mit den oben beschriebenen Zutaten bestreuen. Vor dem Backen ca. 30 Minuten rasten lassen, dann bei ca. 180 ° ca. 9 bis 11 Minuten goldgelb backen.

Ein gutes Ergebnis erzielt man, wenn man den Teig sorgfältig verarbeitete, immer gleichmäßig dick ausrollen und darauf achten, dass man ein schönes Rechteck erzielt. Mehl immer gut abkehren, damit sich die Schichten besser verbinden. Fertiger Blätterteig kann gut verpackt im Kühlschrank bis zu 1 Woche aufbewahrt werden. Am besten in Klarsichtfolie gewickelt.

Blätterteig vor dem Backen mindestens 15 Minuten rasten lassen, er schrumpft dann nicht so stark,

Bei der Zubereitung ist auf eine kühle Teigführung und rasches Aufarbeiten zu achten.

Die Butter sollte beim Einarbeiten nicht zu hart sein, damit sie sich gut mit dem Teig verbindet. Weiche Butter tritt meist aus und Harte bricht beim Touren

Blätterteiggebäck bei ca. 175 bis 195 ° C im vorgeheizten Backrohr backen, Dauer je nach Größe des Gebäckstücks auf Sicht.

Blätterteig mit Kräuterbutter: die Hälfte der Butter durch Kräuterbutter ersetzen, zusammen mengen und zu Ziegel formen.

Schinkenfülle

150 g Schinken klein geschnitten oder faschiert, mit etwas Senf, Kren und Pfeffer würzen, zum besseren Verschließen die Teile mit Wasser oder verquirltem Ei bestreichen.

Eventuell frisch gehackte Petersilie untermengen

Schinken kann auch in einer Küchenmaschine mit Obers gecuttert werden

Räucherfischfülle ebenso bereiten

Lachsfülle

ein Farce aus 100 g faschierten Fisch, 100 ml Obers, Salz und Zitronensaft herstellen, 250 g frischen Lachs in Streifen schneiden, unter die Farce mischen und mit Salz und Koriander gemahlen abschmecken, eventuell noch Blattspinat einmengen. Hier kann man vom Teig größere Fische ausstechen, Füllen und mit einem 2. Teigblatt abdecken.

Räucherlachsfülle II

200 g Räucherlachs oder anderer geräucherter Fisch

130 g Mozzarella

Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Räucherlachs auf ausgerollten Blätterteig auflegen, mit Mozzarellascheiben belegen und einrollen

Räucherlachsfülle III

150 g klein geschnittener Räucherlachs, 200 g Topfenkäse, 50 g fein gehackte, blanchierte oder ansautierte Jungzwiebeln, Dill fein gehackt, Salz und weißer Pfeffer, Sesam zum Bestreuen

Körndlblätterteig: 250 g Blätterteig auf je 30 g Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkernen ausrollen und nochmals rasten lassen. Nach 20 Minuten ausrollen, die Oberfläche des Teiges mit Wasser bestreichen, mit Käse, Salz, Pfeffer und Kümmel bestreuen, und backen, vor dem Backen mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

Eingefärbter Blätterteig

Unter den Vorteig ca. 20 bis 30 Kakao sowie 30 bis 50 g Staubzucker mengen.

Teig ca. 15 mm dick ausrollen, in 3 Streifen schneiden, backen, mit Schokoladecreme zusammen setzen. Eventuell nach 2/3 der Backzeit mit Staubzucker bestreuen und karamelisieren.

Eigefärbter Blätterteig für süße Gebäckstücke.

400 g Konditoreicreme mit 80 g Bitterkuverture vermischen, kalt stellen und füllen.

Tomatenblätterteig

Zutaten Teig:

430 g glattes Weizenmehl

50 ml Rotwein

80 g Tomatenmark

10 g Salz

10 g Zucker

1 Ei

100 ml Wasser

Alles zu einem glatten Teig mischen.

Zutaten Butterziegel:

500 g Butter mit 50 g Tomatenmark und 180 g glattem Weizenmehl vermischen und durchkneten, zu einer rechteckigen Platte formen

4 doppelte Touren geben und nach jeder Tour ca. 20 Minuten rasten lassen.

Eignet sich sehr gut für die Herstellung von Knabbergeback, Salzgebäck, Käsegebäck, kleine Kuchen und Pasteten.

Blätterteig Apfel Topfentorte

250 g Blätterteig

250 g Topfen

250 g Sauerrahm

3 Eier

170 g Feinkristallzucker

30 g Vanillezucker

750 g Äpfel, geschält und in Spalten geschnitten

Prise Zimt

Staubzucker zum Bestreuen

Eine Tortenform oder Backform mit Blätterteig auslegen, alle Zutaten außer Äpfel verrühren, Äpfel auf dem Blätterteig verteilen und mit dem Topfen- Rahmgemisch übergießen, überstehenden Teigrand zur Mitte hin einlegen, mit Gabel mehrmals einstechen, damit Dampf entweichen kann und bei ca. 180 ° ca. 45 Minuten backen, mit Stauzucker bestreut servieren. Ist die Füllung etwas zu weich, eventuell wenig Saftbinder untermengen.

Saftbinder erhältlich bei Fa. Süwag in Wien, ein wahres Paradies an Tortendekor und Konditoreibedarf für Hobbybäcker und –konditoren, Sechshauserstraße 43, 1150 Wien, Tel. 01 8932376, Ansprechpartner Herr oder Frau Rainer, Produkte werden auch ab einer gewissen Bestellmenge per Post versendet. Bei einem Wienaufenthalt unbedingt Besuch einplanen, eine herrliche Fundgrube. <http://www.suewag.at> (hompag gerade in Arbeit)

Speckfüllung

180 g Speck in Würfel geschnitten

1 kleine Zwiebel

80 g Lauch in Würfel geschnitten

150 g geschnittener Käse oder geriebener Käse

250 g Sauerrahm

Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Zwiebel, Lauch und Speck anschwitzen, überkühlt mit den restlichen Zutaten vermengen und würzig abschmecken.

Eventuell fein geriebenes Weißbrot zur Bindung noch einmengen

Blätterteig ca. 25 mm dick ausrollen, kleine Rechtecke abschneiden, Füllung auftragen, Deckel beliebig einschneiden, zusammen klappen, mit verquirltem Ei bestreichen und eventuell mit Körner bestreuen, backen.

Bärlauchfülle

200 g Mozzarella oder Schafkäse, ersatzweise auch Gervais oder Topfen

50 g geriebener Parmesan oder würziger Bergkäse

150 g frisch gehackter Bärlauch

Etwas Olivenöl

3 EL Creme fraiche

Salz

Pfeffer frisch gemahlen

Etwas Cayennepfeffer

Eventuell etwas fein geriebenes Weißbrot zur Bindung

Vorbereiteten Bärlauch klein schneiden und in Olivenöl etwas anschwitzen, ausgekühlt mit den restlichen Zutaten

Vermengen und würzig abschmecken

Schaumrollen

250 g Blätterteig

4 Eiweiß ca. 120 g

360 g Feinkristallzucker

100 ml Wasser

20 g Vanillezucker

1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Blätterteig ausrollen und der Länge nach in 2,5 cm breite Streifen schneiden, mit Ei bestreichen. Die so entstandenen Teigstreifen schräg überlappend auf Schaumrollenröhrchen wickeln. Mit dem Teigende nach unten auf ein vorbereitetes Backblech setzen.

Eventuell mit verquirlten Ei bestreichen und bei ca. 175 ° C im vorgeheizten Backrohr ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun backen, je nach Größe. Zum Abnehmen eventuell die Röhrchen kurz auf einem weichen Tuch aufklopfen und vorsichtig (noch warm) abziehen.

Schaum:

Eiweiß und 60 g Zucker und Vanillezucker in Schüssel mit einem Mixer oder in einer Küchenmaschine zu steifen Schnee schlagen. in der Zwischenzeit 300 g Zucker mit Wasser in einem Topf aufkochen, bis auf ca. 95 ° C kochen, dauert ca. 3 Minuten.

Eventuell sich bildenden Schaum von der Oberfläche mit einem kleinen Sieb abschöpfen.

Mixer oder Küchenmaschine zurück schalten, den Zuckersirup langsam einschlagen und einige Minuten bei höchster Stufe rühren, bis der Schaum fest ist. Schaum weiter rühren und lauwarm, fast kalt mittels Spritzsack in die überkühlten Rollen füllen.

Eventuell mit Staubzucker bestreut servieren oder mit Schokolade verzieren.

Die Schaumrollen können auch mit Schlagobers, süßen oder pikanten Cremes beliebig gefüllt werden

Vanillecreme:

400 ml Milch

50 g Feinkristallzucker

30 g Vanillepuddingpulver

1 Dotter

Pudding kochen und in eine Schüssel leeren und mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Diese Creme kann sowohl auf fertig gebackene Gebäckstücke aufgetragen, aber auch mitgebacken werden.

Zusätzlichen Geschmack erhält man wenn man unten angeführte Mandelfülle dazu mengt.

Mandelfülle

250 g Marzipanrohmasse

100 g Butter

1 Ei

40 g glattes Weizenmehl

10 g Vanillezucker

Frisch geriebene Zitronenschale

Prise Salz

Alles kurz zusammen mischen

Fruchttascherl

Blätterteig ca. 25 mm dick rechteckig ausrollen, in kleine Quadrate schneiden, Vanillecreme quer mittels Spritzsack aufdressieren, eventuell noch etwas Mandelfülle obenauf, mit Früchten nach Belieben belegen und zusammen schlagen, mit Ei bestreichen und backen.

Noch heiß mit Marmelade abglänzen und mit Fondant bestreichen oder nur anzuckern.

Marmeladefüllung

Blätterteig ca. 25 mm dick rechteckig ausrollen, Teigblätter auf Größe des vorbereiteten Plastikteils zuschneiden, Teigblatt auflegen, kleine Dellen leicht vordrücken, mit verquirltem Ei oder Wasser bestreichen, in die Vertiefung beliebige Marmelade (eventuell mit etwas Saftbinder eingedickt) einfüllen, zweites Teigblatt auflegen, mit dem Rollholz andrücken, darüber rollen und die ausgestochenen Tascherl auf vorbereitetes Backblech setzten, mit Ei bestreichen und backen.

Die so zubereiteten Tascherln können auch hier mit beliebiger Fülle sowohl süß aber auch pikant gefüllt werden.