

Quarkblätterteig

für ein Backblech von 28–30 cm Ø

200 g Weissmehl

½ Teelöffel Salz

100 g Butter oder Margarine, weich

125 g Mager- oder Halbfettquark

für ein rechteckiges Backblech

300 g Weissmehl

1 Teelöffel Salz

150 g Butter oder Margarine, weich

200 g Mager- oder Halbfettquark

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter oder Margarine auf dem Mehl in kleine Stücke schneiden, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes auf niedrigster Stufe zu gleichmässig krümeliger Masse verarbeiten. Quark beigeben (Bild 1), auf mittlerer Stufe kurz weitermischen. Teig

rasch von Hand zusammenfügen, nicht kneten, flach drücken, ca. 1 Std. kühl stellen. Teig auf spezielle Art auswallen, damit er blätterig wird (*tourieren*):

erste Tour: Teig ca. 3 mm dick rechteckig auswallen, in 3 Teile falten (Bild 2), ca. 30 Min. zugedeckt kühl stellen.

zweite Tour: die Bruchkanten des Teiges liegen links und rechts (Bild 3). Nochmals auswallen, falten, kühl stellen: siehe erste Tour. Danach ist der Teig gebrauchsfertig.

Hinweis: der Teig lässt sich auch von Hand zubereiten.

Tipps

- Teigresten nie zusammenkneten. Vor erneutem Auswallen nur aufeinander legen.
- Tiefkühlen des Teiges: siehe unten.

Dieser Teig eignet sich für die meisten in diesem Buch rezeptierten Gebäcke.



1 Krümelige Masse mit Quark mischen



2 Erste Tour



3 Zweite Tour



Teig tiefkühlen: entweder flach vorformen, Etikette mit Teigart, Datum. Haltbar: 2 Monate...



... oder: selbst gemachten Teig auswallen, dann mit Backpapier aufrollen, verpacken, tiefkühlen ...



... oder: Blech mit ausgewalltem Teig auslegen, Boden einstechen, verpacken, anschreiben.