

Grundrezept Knetteig

Für die Springform (Ø 26 cm) oder für Tortelettförmchen (Ø etwa 10 cm):
etwas Fett

Oder für das Backblech:
Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine

1. Vorbereiten: Springform oder Tortelettförmchen fetten oder Blech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig dünn ausrollen, die Form(en) damit auslegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Oder für Plätzchen den Teig etwa ½ cm dick auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, beliebige Motive ausstechen und auf das Backblech legen. Plätzchen nach Wunsch mit Hagelzucker oder Zimt-Zucker bestreuen. Die Form(en) auf dem Rost oder das Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min. für Boden/Torteletts

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Boden vorsichtig vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen. Torteletts sofort nach dem Backen auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Oder die Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Torteletts nach Wunsch mit Obst der Saison belegen und mit Dr. Oetker Tortenguss überziehen. Plätzchen nach Wunsch mit Puderzuckerglasur bestreichen und verzieren oder mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 2 g, Kh: 3 g, kJ: 113, kcal: 27

Nährwerte beziehen sich auf Plätzchen

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 55 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Aufbewahren: Roher Knetteig kann – in Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel verpackt – mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Er kann aber auch eingefroren werden, ihn dann bei Zimmertemperatur in der Verpackung auftauen lassen. Knetteigböden können in Alufolie verpackt einige Tage aufbewahrt werden.
- Blindbacken: Teige für Torten, die anschließend einen kalten Belag (Creme, Obst) bekommen, sollten blindgebacken werden: Dafür den Teig in der Größe der entsprechenden Formen ausrollen, die Teigplatte in die vorbereiteten Formen geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form mit getrockneten Hülsenfrüchten (Erbsen oder Bohnen) füllen und backen – so bleibt der Boden flach und der Rand kann nicht herunterrutschen.