

# Grundrezept Knetteig

Vielseitiger Mürbeteig als Basis für Obstkuchen, Torten und Plätzchen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm) oder:**

**Für die Tortelett-Backformen (Ø 10 cm):**  
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. Die Form(en) auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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 und backen.

**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.

### Tipps aus der Versuchsküche

- 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.
- Das Rezept zu dem Bild finden Sie unter "[Schwarzwälder Kirschtorte mit hellem Knetteigboden](#)".

