





Mürbchen

Brötchen aus Hefeteig mit einer Mürbeteig-Haube

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

100 g weiche Butter oder
Margarine

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g Zucker

50 g Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

1 Pr. Salz

150 ml Milch

50 g Hagelzucker

Zum Bestreichen:

1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen, in 12 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen.

3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, außer den Hagelzucker, hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann den Hagelzucker kurz unterkneten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Den Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in etwa 12 gleich große Portionen teilen. Teigstücke zu Kugeln formen und auf das Backblech legen. Teigstücke zu Talern flach drücken und mit Milch bestreichen. Mürbeteigkugeln ebenfalls flach drücken, auf die Hefeteigtaler legen und andrücken. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Mürbchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Mürbchen lassen sich gut einfrieren.

