

## Geriebener Obstkuchenteig



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Für süßen, aber auch pikanten Kuchen eignen sich am besten die bekanntesten und beliebtesten Teige, weil sie besonders mürbe und knusprig sind.

Die Grundzutaten sind Mehl, Butter (oder ein anderes Fett), Zucker, 1 Prise Salz, Eier, Wasser und Sahne oder Milch.

Je höher der Fettanteil ist, desto mürber wird das Endprodukt.

Für Kuchenteig gilt generell: drei Teile Mehl und ein Teil Fett, für der Mürbeteig zwei Teile Mehl und ein Teil Fett.

Dabei wird das Mehl mit den Butterflocken und Wasser zu einem krümeligem Teig verrieben, aber nicht verknetet.

Die verwendete Butter oder Fett muss gut gekühlt sein, sonst wird der Teig brüchig und lässt sich schlecht weiterverarbeiten.

Den Teig immer mit kalten Händen rasch bearbeiten und wenigstens 60 min. in Klarsichtfolie ausruhen lassen.

Auf Vorrat gemacht ist er in einem Tiefkühlbeutel im Tiefkühler bis zu drei Monaten haltbar.

## Zutaten

- Für Springform mit 28 cm Ø
- Backtrennpapier
- 200 g Mehl 405, gesiebt mit ½ TL Salz gemischt
- 100 g kalte Butter in Stücke / Flocken
- ca. 50 ml Wasser
- 1 EL Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mehl, Salz und den Zucker mit der Butter zu einer krümeligen Masse verreiben.

### Schritt2

In eine leine Mulde das Wasser geben, zusammenfügen, verreiben und kneten, danach ausruhen lassen.

Danach zwischen 2 Klarsichtfolien ausrollen und im Springform, ca. 15 min. bei 180 °C vorbacken. Vor dem Belegen gut auskühlen lassen.

### Schritt3

Kleiner Tipp:

Damit der Boden die Feuchtigkeit der Früchte nicht zu stark aufsaugt, empfiehlt es sich den Boden zunächst mit festem Fruchtgelee oder Konfitüre einzustreichen;

Geriebene Mandeln haben den gleichen Effekt.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen, Sonstige **Zutaten:** Butter, Mehl, Salz, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/obstkuchenteig/>