

Backmischung – Mürbeteig-Mix

Artikelnummer: 303157



Pulver – hochergiebig
Füllmenge: 1000 g

Für süße Leckereien aus Mürbeteig!
Nur noch Butter und Eier hinzufügen!

Produktbeschreibung

Bevor Sie vom Backen müde werden: Mürbeteig lässt sich aus dieser Mischung unkompliziert herstellen und mit etwas Backstärke sehr gut ausrollen. Er wird nicht brandig.

Nur noch Butter und Eier zugeben!

Für Mürbeteigböden, Streusel, Spekulatius, Spritzgebäck, Linzer-Spezialitäten u.v.m.

Der Teig lässt sich schnell und einfach herstellen, sehr gut ausrollen (mit etwas Backstärke) und bleibt lange geschmeidig.

Mit Zimt, Vanille, Zitrone oder Schokoladenstückchen können Sie beliebig viele eigene Rezeptideen umsetzen.

Mit unseren Convenience-Produkten kaufen Sie Produkte in Profi-Qualität. Die Backmischungen werden aus feinsten Rohstoffen in Deutschland hergestellt. Alle Produkte sind leicht zu verarbeiten, schmecken besonders gut und gelingen immer.

In Faltschachtel. Mit Anleitung und Rezeptvorschlägen.

Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Gebrauchsanweisung

Mürbeteig: 500 g Mürbeteig-Mix abwiegen,
mit 200 g Butter und 1 Ei verkneten.

Den Teig luftdicht in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde, besser über Nacht, im Kühlschrank kühlen. Danach kann der Mürbeteig zu Tortenböden oder Gebäck weiter verarbeitet werden.

Spritzgebäck: 500 g Mürbeteig-Mix abwiegen, 250 g Butter, 2-3 Eier und 50 g Speisestärke. Butter und Eier schaumig rühren, Mürbeteig-Mix und Speisestärke dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder in die Gebäckpresse geben und weiter verarbeiten.

Kühl und trocken lagern!

Zutaten

WEIZENmehl; Zucker; Aroma; Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat (E450i), Natriumhydrogencarbonat (E500ii); Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472b), Propylenglycolester von Speisefettsäuren (E477); Salz; Farbstoff: Carotin (E160a); Trockenglukosesirup; MAGERMILCHpulver

Kann Spuren von Hühnereiweiß und Nüssen enthalten.

Nährwertabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1514 kJ / 356 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	79,3 g
davon Zucker	29,8 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,72 g