

# Grundrezepte

Das Wichtigste in der Patisserie sind die Basisrezepturen, die immer wieder Verwendung finden. Beherrscht man deren Zubereitung, sind auch komplexere Köstlichkeiten bald kein Problem mehr. Ich habe mich auf diejenigen beschränkt, auf denen die meisten Rezepte in diesem Buch basieren: Brownie- und Mürbeteige für Tartelettes, Biskuitteige für Törtchen und Torten sowie Glasuren.



# Grundrezept Mürbeteig

## Zutaten

100 g Zucker

100 g Butter

30 ml Milch

1 g Salz

250 g Mehl

0,25 g Backpulver

Den Zucker mit der Butter zu einem glatten Teig verarbeiten. 5 ml Milch und das Salz untermischen. Ein Drittel des Mehls und die restliche Milch nach und nach unterkneten. Das restliche Mehl mit dem Backpulver

vermischen und zügig unterkneten.

Hinweis: Mürbeteige sind die Grundlage der Tartelette-Rezepte in diesem Buch. Manchmal werden bereits vorgebackene Tartelettes benötigt. Sie werden wie folgt zubereitet:

Zwischen 3 und 5 mm dicke Teigscheiben in Tarteletteförmchen, Ringe oder Rahmen einlegen (Tipps zum Einlegen siehe [Seite 13](#)). Die Tartelettes bei 150–160 °C Umluft blindbacken (siehe [Seite 46](#)), bis sie goldgelb sind. Die Backzeit beträgt 15–25 Minuten, je nach Dicke des Teiges. In den folgenden Rezepten werden, sofern nicht ausdrücklich eine andere Form gewünscht ist, Tarteletteförmchen mit 7–8 cm Ø

verwendet.