

So gelingt dir luftig-buttriger Blätterteig - das Grundrezept

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 1 kg Teig

500 g Mehl
500 g kalte Butter
300 ml eiskaltes Wasser
1 1/2 Teelöffel Salz

Wenn man mich mit einer Sache ködern kann, dann ist das süßes Gebäck. Ein ofenwarmes Croissant mit fruchtiger Marmelade an einem gemütlichen Sonntagmorgen – so stell ich mir mein Traumfrühstück vor. Oder zum Dessert eine kleine knusprige Pastete mit cremiger Füllung... herrlich. Da man sich aber nicht nur von Butter, Mehl und Zucker ernähren kann, kommt bei mir ab und an auch etwas Herzhaftes auf den Tisch. Gerne aber auch im Teigmantel. Warum auch nicht? Ich bin ein Genießer, also gibt es bei mir Comfort Food en masse. Und Blätterteig steht da ganz oben auf der Liste.

Aber du fragst dich jetzt wahrscheinlich, warum nur soll ich Blätterteig selber machen? Wer kommt denn auf die Idee!? Na, ich zum Beispiel. Und ich verrat dir auch warum.

Selbstgemachter Blätterteig ist ein Traum. Er ist viel

buttriger, luftiger und weicher als sein Kollege aus dem Supermarkt. Nicht zuletzt, weil in TK-Blätterteig oft Margarine statt Butter verwendet wird. Und dass Butter mehr Geschmack bringt, ist ja kein Geheimnis. Sie sorgt aber auch dafür, dass der Teig besser aufblättert.

Den Geschmack haben wir also abgehakt. Was ist mit dem Zeitaufwand? Ich gebe zu, du musst ein wenig Zeit mitbringen, wenn du Blätterteig machen möchtest. Aber wenn dir erst der betörende Duft von deinen Blätterteigkunstwerken in die Nase steigt und du siehst, wie schön dein Teig aufgefächert ist, dann platzt du erstens vor Stolz und möchtest die Leckereien zweitens auch sofort verputzen. Und zusammen ist das Blätterteigfalten übrigens eine wunderschöne Samstagnachmittags-Beschäftigung. Schnapp dir eine Freundin/einen Freund, faltet zusammen euren Teig und zwischendurch gibt's Kaffeekränzchen und Serien.

Die Zutaten – dein Teig braucht 1A-Qualität

Ich habe es ja schon angedeutet, vor allem die Butter ist für deinen Blätterteig das A und O. Du solltest nur ungesalzene Butter verwenden, da gesalzene beim Backen länger braucht, um sich zu erhitzen. Der Teig blättert dadurch schlechter auf. Außerdem muss sie kalt sein. Hol sie erst aus dem Kühlschrank, wenn du sie wirklich brauchst. Auch das Mehl sollte von guter Qualität und am besten ungebleicht sein. Für die Salznote solltest du zu feinem Meersalz greifen. Je feiner die Salzkristalle, desto besser lassen sie sich in den Teig einarbeiten.

Falls du übrigens veganen Blätterteig herstellen möchtest, dann empfehle ich als Ersatz eher vegane Butter statt Margarine. Kokosöl ist ebenfalls eine Alternative, aber der Teig blättert hierbei bei weitem nicht so schön auf.

Kühl, ruhig und nicht das Zählen vergessen: das

So gelingt dir luftig-buttriger Blätterteig - das Grundrezept

Arbeitsumfeld

Da die Butter es kalt mag, sollte auch das Arbeitsumfeld kühl sein, d.h. die Raumtemperatur sollte nicht gerade bei 30 °C sein und die Arbeitsfläche nicht unbedingt in Herdnähe. Am besten ist übrigens eine Arbeitsplatte aus Marmor, aber die kann ja nicht jeder sein Eigen nennen.

Die kühlen Temperaturverhältnisse sind wichtig, damit die Butter beim Verarbeiten nicht schmilzt und sich so beim Ausrollen bzw. Tourieren mit dem Teig verbindet. Denn Butter und Teig bilden später die vielen einzelnen Schichten. Durch die Hitze beim Backen schmilzt die Butter und der dadurch entstehende Dampf bringt den Teig dazu, aufzublättern.

Als Tourieren bezeichnet man übrigens das Ausrollen und anschließende Falten des Teigs. Da der Vorgang mehrmals wiederholt wird, damit du am Ende die vielen Schichten erhältst, ist eine Tour gleich einmal ausrollen und anschließend falten.

Sobald beim Ausrollen geschmolzene Butter aus dem Teig austritt, solltest du die Tour beenden. Die entsprechende Stelle kannst du mit etwas Mehr bedecken. Der Teig sollte dann sofort wieder in den Kühlschrank. Am besten lässt du den Teig zwischen den Touren mind. 30-60 Minuten im Kühlschrank ruhen. Aber auch nicht länger. Denn sonst wird die Butter zu hart und kann beim Ausrollen brechen.

Beim Tourieren, also den mehreren Durchgängen, solltest du natürlich nicht den Überblick verlieren. 5-6 Mal ist einer guter Richtwert, je nachdem, wie blättrig dein Teig später sein soll. Für das Falten selbst gibt es viele verschiedene Techniken. Ich zeige dir hier eine simple Art, die sich leicht nachmachen lässt, ohne dass du dabei ins Schwitzen kommst oder lange darüber nachdenken musst.

Beim Ausrollen selbst solltest du außerdem darauf achten, nicht über den Rand zu rollen. Ansonsten presst du die Schichten zusammen und der Teig kann später nicht richtig aufgehen. Versuch ihn außerdem so gut es geht rechteckig auszurollen, sodass er sich bei jeder Tour ordentlich umschlagen lässt und zwischen den Falten keine großen Luftlöcher entstehen.

Der fertige Teig: lass ihn ruhen und behandle ihn sanft

Lass deinem Teig ein bisschen Zeit. Am besten sogar ein wenig mehr. Damit der Teig nach dem Backen nicht wieder zusammenfällt, solltest du deinen schön gefalteten Blätterteig nicht direkt wieder ausrollen und zu kleinen Knusperleckereien verarbeiten. Er möchte lieber noch etwas im Kühlschrank ruhen, wenn es geht, sogar über Nacht. Auch beim Ausrollen und Verarbeiten deines Blätterteigs solltest du nicht zu übermütig sein und es eher ruhiger angehen. Dein Backkunstwerk könnte sonst eher dick und krümelig werden.

So blättert dein Teig filmreif im Ofen auf

- Teig nur mit scharfem Messer und gerade herunter schneiden, sonst schiebst du die Schichten zusammen
- Wenn du den Teig vor dem Backen mit Ei bestreichst, die Seiten auslassen. Das Ei wirkt als Kleber auf den Blätterteigschichten und verhindert, dass sie aufgehen
- Ein paar Tröpfchen Wasser aufs Backblech geben – durch den Wasserdampf geht der Teig besser auf
- Den Backofen bereits 15-20 Minuten vorheizen, damit der Teig bei der richtigen Temperatur optimal aufblättern kann
- Möchtest du, dass dein Teig an einigen Stellen weniger aufblättert (z.B. die Mitte von Pasteten), dann stich die entsprechende Stelle vor dem Backen einfach ein paar Mal mit einer Gabel ein

Blätterteig aufbewahren – geht länger als du denkst

Wenn du schon mal dabei bist, kannst du auch gleich die doppelte, dreifache oder vierfache Menge Teig herstellen. Es soll sich immerhin lohnen. Außerdem kannst du den Teig problemlos aufbewahren. Im Kühlschrank mehrere Tage, natürlich gut eingepackt in Frischhaltefolie, und im Gefrierschrank sogar bis zu zwei Monate. Damit du ihn später leichter wieder auftauen kannst, kannst du den großen Teigblock vor dem Einfrieren entweder einfach in kleinere Teigstücke zerteilen oder bereits ausrollen, so wie Supermarkt-Teig. Auftauen solltest du den Teig über Nacht im Kühlschrank.

So gelingt dir luftig-buttriger Blätterteig - das Grundrezept

Übrigens, noch ein Tipp am Rande: Hast du mal weniger Zeit und kannst dich auch mit weniger Blätterteigschichten zufrieden geben, dann gibt's noch eine Quick-and-Easy-Version: Einfach alle Zutaten (inklusive Butter) zu einem Teig verkneten und dann den Teig tourieren. So erhältst du leicht blättrigen Teig mit ungleichen Schichten, der sich gut für Pies und Quiches eignet. Kleiner Tipp: Back deinen Apfelstrudel doch mal mit Blätterteig - unwiderstehlich gut.

Das Grundrezept für Blätterteig – jetzt geht's ans Falten

Das brauchst du für deinen Teig:

- 500 g Mehl
- 500 g Butter
- 300 ml eiskaltes Wasser
- 1 1/2 Teelöffel Salz

- 1 -

Mehl und Salz mit den Händen oder einer Küchenmaschine vermischen. Eine Mulde formen, das Wasser hineingeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einem flachen Ball formen, die Oberseite mit einem Messer gitterförmig einritzen und den Teig in Frischhaltefolie einwickeln. Den Teigball in den Kühlschrank geben und mind. 5 Minuten kühlen.



- 2 -

In der Zwischenzeit die kalte Butter aus dem Kühlschrank holen, auf eine Lage Frischhaltefolie legen und von oben

mit einer zweiten Lage bedecken. Nun die Butter vorsichtig rechteckig ausrollen. Am Anfang solltest du eher drücken statt rollen, damit sie nicht bricht. Die Butter auch nicht zu groß und dünn ausrollen, ansonsten musst du auch deinen Teig dünner ausrollen. Butter wieder in den Kühlschrank legen.



- 3 -

Den gekühlten Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Teigmitte darf ruhig etwas dicker sein. Das ist das Bett für die Butter.



- 4 -

Die Butter mittig auf den Teig legen, sodass jeweils die kurzen und die langen Seiten von Butter und Teig parallel zueinander sind. Den Teig um die Butter falten, sodass du am Ende ein geschlossenes Paket hast.

So gelingt dir luftig-buttriger Blätterteig - das Grundrezept



- 5 -

Die Arbeitsfläche erneut bemehlen und den Teig wieder rechteckig ausrollen. Dabei versuchen, die Butter gleichmäßig zu verteilen.



- 6 -

Den Teig nun das erste Mal falten. Nimm dazu 1/3 des Teigs und klappe es von der kurzen Seite aus zur Mitte um. Wiederhole das mit der anderen Seite. Das war die erste Tour.



- 7 -

Den Teig eingewickelt in Frischhaltefolie nun 30-60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Für die zweite Tour den Teig mit der kurzen Naht zu dir drehen, den Teig wieder rechteckig ausrollen, auf gleiche Weise wie bei Tour 1 falten und dann kühlen. So wiederholst du das nun, bis du 5-6 Touren durch hast. Den fertigen Teig solltest du mehrere Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Und so sehen die einzelnen Butter-Teig-Schichten dann im Querschnitt aus:



Süß oder herzhaft? 6 leckere Blätterteigrezepte