



Teig herstellen: Die 29 häufigsten Fragen – ein für alle Mal beantwortet



Du möchtest einen Kuchen backen, hast aber keinen Plan, wo du anfangen sollst? Muss die Butter mit dem Zucker verrührt oder verkneten werden? Kommen die Eier einzeln oder gleichzeitig in den Teig? Und warum muss ich meinen Mürbeteig vor dem Füllen blind backen? Mit diesem Guide überwindest du die 29 größten Backhürden und meisterst ab sofort jeden Teig mit links.

Hefeteig



Keine Angst vor Hefeteig! So geht er immer auf

Frische Hefe oder Trockenhefe?

Würfel gegen Tütchen. Frischhefe gegen Trockenhefe – was ist besser? Um ehrlich zu sein macht es kaum einen Unterschied, ob du frische Hefe oder Trockenhefe verwendest. Beide Sorten Hefe müssen mit lauwarmen Wasser oder Milch verrührt und vor dem Ruhen

ordentlich durchgeknetet werden. Was für die Hefe aus dem Tütchen spricht, ist ihre Haltbarkeit. Anders als frische Hefe ist Trockenhefe über einen längeren Zeitraum haltbar und muss nicht innerhalb weniger Tage verarbeitet werden. Als Faustregel gilt: Auf 1 kg Mehl kommen 2 Tütchen Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe.

Ist ein Vorteig immer notwendig? Muss ich die Hefe immer anrühren?

Auf diese Fragen gibt es kein ja und kein nein. Ein Hefeteig mit Vorteig wird weder besser noch schlechter – er wird einfach anders. Bereitest du deinen Hefeteig mit einem Vorteig zu, bekommen die Poren eine feinere Struktur. Lässt du den Vorteig weg, wird dein Hefeteig weniger zart.

Ob du die Hefe anrühren musst, hängt ganz davon ab, ob du **frische Hefe** oder **Trockenhefe** verwendest.

Trockenhefe kann ohne Anrühren zu den restlichen Zutaten gegeben werden. Frische Hefe muss mit Zucker und Milch oder Wasser angerührt und 10 Minuten stehen gelassen werden.

Warum muss ich meinen Hefeteig kneten?



Als Faustregel gilt: So lange kneten, bis deine Handgelenke schlapp machen.

Kneten, kneten und noch mehr Kneten – das ist das Geheimnis von locker-leichtem Hefeteig. Als Faustregel gilt: So lange kneten, bis die Handgelenke schlappmachen – ca. **10-15 Minuten**. Warum das so ist? Weil sich die Glutenstränge in deinem Teig durch das Kneten stärken und so ein Gerüst für die vielen kleinen Gasbläschen bilden. Diese werden von den Hefepilzen gefüllt und verleihen deinem Teig seine Elastizität.

Warum muss ich meinen Teig gehen lassen? Und wie lange überhaupt?

Ein Hefeteig ist kein Hexenwerk. Eben mal schnell einen Hefeteig zubereiten – das funktioniert nicht. In der Regel muss ein Hefeteig zweimal gehen. Einmal nachdem du ihn zusammengeknetet hast und ein zweites Mal bevor du ihn in den Ofen schiebst – also nachdem du ihn in Form

Teig herstellen: Die 29 häufigsten Fragen – ein für alle Mal beantwortet

gebracht hast. Nicht selten dauern diese beiden Schritte 1,5 bis 2 Stunden. Wichtig: Hefeteig immer (mit einer kleinen Ausnahme) an einem warmen Ort gehen lassen, zum Beispiel in deinem Backofen. Dazu den Backofen auf 40 °C vorheizen, ausschalten und den Teig bei halb geöffneter Tür in den Ofen stellen.

Warum muss mein Hefeteig über Nacht im Kühlschrank gehen?

Du hast Lust auf ein französisches Baguette? Oder eine italienische Pizza? Dann gehört dein Hefeteig über Nacht in den Kühlschrank. „Aber dann geht mein Hefeteig doch überhaupt nicht auf – oder etwa doch?“

Und wie dein Hefeteig aufgeht – eben nur ein bisschen langsamer. Die Poren werden feiner, der Teig elastischer und der Geschmack intensiver. Heißt für dich: Baguettes und Pizzen in Perfektion.

Für Besserwisser: Das Gehen über Nacht im Kühlschrank wird lange Führung oder kalte Führung genannt.

Mein Hefeteig geht nicht auf. Was kann ich tun?

Du hast deinen Teig geknetet, an einem warmen Ort gehen lassen und trotzdem will er nicht aufgehen? Dann kann das mehrere Gründe haben. Möglicherweise hast du deinen Teig nicht lang genug geknetet oder ihn an einem kalten Ort gehen lassen. Hitze vertragen die Hefepilze aber auch nicht. Ab 40 °C sterben die Pilze langsam ab. Vielleicht hast du deinem Hefeteig auch einfach zu viel Salz oder Fett hinzugefügt. Was jetzt noch hilft: Zucker. Einfach unter den Teig kneten, abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen und mit ein bisschen Glück darfst du dich nach ein paar Stunden über einen locker-leichten Hefeteig freuen. Wenn nicht, dann hilft nur eins – Neumachen.

Mein Hefeteig ist viel zu klebrig. Und jetzt?

Dein Hefeteig klebt und klebt und klebt? Dann gib nach und nach etwas Mehl dazu. Aber Vorsicht: Gibst du zu viel Mehl zu deinem Teig, wird er schnell trocken und fest.

Nie mehr Angst vorm Hefeteig! Hier gehts zum Grundrezept und hier zeigt dir Farina im Video, wie sie perfekten Hefeteig zubereitet.

Rührteig



Der Klassischste aller Rührkuchen: Marmorkuchen. So schmeckt er wie bei Oma

Mein Teig ist zu flüssig

Wenn dein Teig zu flüssig ist, dann sieb etwas Mehl, wahlweise auch Kakao unter. Wichtig: Immer langsam herantasten. Dein Teig ist richtig, wenn er weder zu flüssig, noch zu fest – also zähflüssig ist. Beim Anrühren unbedingt **die Reihenfolge der Zutaten beachten**. Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren und trockene Zutaten vorsichtig unterheben.

Mein Teig gerinnt - und nun?



Wenn du auf Nummer sicher gehen willst, schlag Eigelb und Eiweiß getrennt voneinander auf. So gerinnt garantiert nichts.

Marmorkuchen, Zitronenkuchen, Schokoladenkuchen – egal welchen Rührkuchen du backst, deine Zutaten sollten immer die **gleiche Temperatur** haben. Butter mit Zucker schaumig schlagen und Eier nacheinander (je 1 Minute!)

Teig herstellen: Die 29 häufigsten Fragen – ein für alle Mal beantwortet

unterrühren. Auf Nummer sicher gehst du, wenn du Eigelb und Eiweiß getrennt voneinander unterrührst. Sollte dein Teig doch gerinnen, die Rührschüssel in ein Wasserbad stellen und weiterrühren. Das Fett schmilzt und kann sich so leichter mit den Eiern verbinden..

Mein Kuchen fällt zusammen - warum?

Im Backofen hat er doch noch so schön ausgesehen... Wer kennt das nicht: Kaum holst du deinen Kuchen aus dem Ofen, schon fällt er in sich zusammen – puff, einfach so. Warum das so ist? Weil du vermutlich zu viel Luft in deinen Teig gerührt hast. Im Gegensatz zu Hefeteig, darf ein Rührteig **nicht zu lange gerührt** werden. Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren und – ganz wichtig – trockene Zutaten nur so lange unterheben, bis gerade so ein Teig entsteht.

Mein Kuchen ist noch roh - kann ich ihn nachbacken?

Kleiner Tipp vornweg: Bevor du deinen Kuchen aus dem Backofen nimmst, immer die **Stäbchenprobe** machen. Bleibt noch etwas Teig am Spieß kleben, zurück damit in den Ofen. Ist der Spieß sauber, raus mit dem Kuchen. Aber was, wenn du den Kuchen ohne Probe aus dem Ofen genommen hast, dir aber beim Anschneiden auffällt, dass er innen noch roh ist? Jetzt gibt es drei Möglichkeiten: Entweder du trennst die durchgebackenen Teile von den rohen und formst aus ihnen Cake Pops und/oder Rumkugeln. Oder du gibst deinen Kuchen noch einmal in den Ofen. Ganz wichtig: Kuchen mit Alufolie abdecken. Und im Auge behalten. Möglichkeit Nummer drei: Kuchen vorsichtig in Stücke schneiden und 5-10 Minuten in den Ofen geben. Jetzt kannst du die Stücke zerkrümeln und als Crumble verwenden.

Mürbeteig



So wird dein Teig mürbe und buttrig

Mein Teig ist klebrig - was tun?

Schnelles Arbeiten – das ist das A und O bei einem buttrigen Mürbeteig. Die Zutaten sollten – aus dem Kühlschrank - zügig verarbeitet werden. Ist dein Mürbeteig trotzdem zu klebrig, ein bisschen Mehl einarbeiten.

Mein Teig klebt an den Händen

Teig klebt auf Teig. Bedeutet für dich: Hände immer wieder von Teigresten befreien. Und zwischendurch mit etwas Mehl bestäuben.

Mein Teig bröseln - warum?

Dein Teig ist bröselig und trocken? Dann liegt das wahrscheinlich am Fett. Die Butter darf weder zu warm noch zu kalt sein. Zimmertemperatur ist optimal. Mindestens genauso wichtig: Das Verhältnis von Mehl, Butter und Zucker. Als Faustregel gilt: 3 Teile Mehl, 2 Teile Butter, 1 Teil Zucker – sprich: 300 g Mehl, 200 g Mehl, 100 g Zucker.

Mein Teig bröseln beim Ausrollen - was tun?

Zutaten miteinander verkneten und mindestens 30 Minuten kaltstellen – so bröseln garantiert nichts. Immer darauf achten, dass die Butter nicht zwischen deinen Händen oder auf der Arbeitsfläche schmilzt. Ist das der Fall - kaltstellen. Willst du auf Nummer sichergehen, dann gib Milch statt Wasser zu deinem Teig.

Wie kann ich meinen Mürbeteig dünn und gleichmäßig

Teig herstellen: Die 29 häufigsten Fragen – ein für alle Mal beantwortet

ausrollen?



Ohne viel Druck lässt sich mit dem Nudelholz von Cynthia Barcomi dein Mürbeteig problemlos ausrollen.

Es hört sich so einfach an. Und ist gleichzeitig so schwer – das Ausrollen von Teig. Das A und O: ein robustes Nudelholz. Ich mag das Nudelholz von Cynthia Barcomi am liebsten. Anders als viele andere Nudelhölzer, hat diese Teigrolle keine Griffe. Das macht es für mich leichter, meinen Teig ohne viel Druck dünn auszurollen. Wichtig: Nudelholz und Arbeitsfläche immer mit Mehl bestäuben. So bleiben keine Teigreste kleben. Was auch hilft: einen Nylonstrumpf über dein Nudelholz ziehen oder den Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen.

Warum muss ich meinen Mürbeteig blindbacken?

Blindbacken meint nichts anderes als das Vorbacken deines Teigs. Du möchtest deinen Teig mit einer Crème oder mit Früchten füllen? Dann back deinen Teig vor! So stabilisierst du ihn und vermeidest das Durchweichen des Bodens. Der Boden von Quiches, Tartes und Pies soll schließlich knusprig und mürbe und nicht klebrig und matschig sein. Teig nach dem Zusammenkneten ausrollen, in die Form legen, mit Backpapier bedecken und mit Blindbackkugeln, getrockneten Linsen, Erbsen oder Bohnen belegen. Für 15 Minuten in den Ofen geben und Backpapier plus Blindfüllung entfernen. Bekommt dein Boden nur eine kalte Füllung, Boden noch einmal in den Ofen schieben. So wird er knusprig und braun.

Blätterteig



So gelingt dir luftig-buttriger Blätterteig

Warum geht mein Blätterteig nicht auf?

Blätterteig besteht aus vielen einzelnen Schichten – aus 244 Schichten um genau zu sein. Rollst du deinen Teig zu stark aus, drückst du die einzelnen Schichten zusammen. Gleiches passiert auch, wenn du deinen Teig mit einem stumpfen Messer zerteilst. Daher immer mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden. Wichtig: Bestreichst du deinen Blätterteig vor dem Backen mit einem Ei, unbedingt darauf achten, dass das Ei nicht an den Rand des Teiges läuft. Sonst verkleben die Teiglinge und gehen beim Backen nicht richtig auf. Kleiner Tipp: Blätterteig immer im heißen(!) Backofen backen, Backblech mit ein paar Spritzern Wasser benetzen und Backofen zwischendurch nicht öffnen.

Blätterteig nach dem Backen innen noch roh

Auch hier gilt: Blätterteig immer im heißen Backofen backen. Während des Backvorgangs blättert der Teig auf, das Wasser in den Butterschichten verdampft und die einzelnen Teigschichten gehen auf. Ist der Backofen nicht richtig heiß, kann das Wasser nicht verdampfen und legt sich als Kondenswasser im Teig ab. Das Ergebnis: matschiger Teig im Kern.

Meine Blätterteigteilchen sind zu hart

Blätterteig besteht aus Mehl, Salz, Wasser und Butter – viel Butter. Das Verhältnis von Butter und Mehl – 1:1. Du willst Kalorien sparen und schraubst an der Menge von Butter und Mehl? Keine gute Idee! Deine Blätterteigteilchen werden hart und splittig. Also immer so viel Butter verwenden wie im Rezept angegeben.

Teig herstellen: Die 29 häufigsten Fragen – ein für alle Mal beantwortet

Biskuitteig



Keine Biskuitrolle ohne luftig-leichten Biskuitteig. [Das Rezept, das du kennen musst](#)

Warum geht mein Biskuitteig nicht auf?

Eigentlich ist es ganz einfach: Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Eiweiß steif schlagen und unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben – nicht rühren, niemals rühren! Ganz wichtig: Teig sofort backen. Dann klappt es auch mit dem luftig-leichten Biskuitteig.

Warum fällt mein Biskuitteig zusammen?

Im Ofen noch luftig-leicht und nach dem Herausnehmen flach wie eine Flunder. Woran das liegt? Wahrscheinlich hast du deinen Biskuit nicht ganz durchgebacken. Lass ihn einfach noch ein paar Minuten länger im Ofen und deck ihn mit Alufolie ab. So wird er weder trocken noch braun. Ich backe meinen Biskuit immer bei 200 °C Ober-/Unterhitze.

Warum bricht meine Biskuitrolle?



Biskuitplatte in ein feuchtes Küchentuch wickeln, auskühlen lassen und aufrollen.

Es ist schon wieder passiert – deine Biskuitplatte ist beim Aufrollen gebacken. Hast du deinen Biskuit bei Umluft und nicht bei Ober-/Unterhitze gebacken? Oder hast du ihn vielleicht zu lange im Backofen gelassen. Die Backzeit immer im Auge behalten und deinen Biskuit lieber ein paar Sekunden zu früh als zu spät aus dem Ofen nehmen. Eine weitere Möglichkeit: Du hast deinen Biskuit nicht auskühlen lassen. Erst wenn dein Biskuit vollständig ausgekühlt hast, mit Sahne bestreichen und zu einer Rolle aufrollen. [Vier Methoden im Test - so bricht deine Biskuitrolle garantiert nicht.](#)

Brandteig



Das Abbrennen ist erst abgeschlossen, wenn sich eine weiße Schicht am Topfboden abgesetzt hat.

Teig herstellen: Die 29 häufigsten Fragen – ein für alle Mal beantwortet

Wie lange muss ich Brandteig im Topf abbrennen?

Anders als Hefe-, Mürbe- oder Blätterteig, wird Brandteig heiß im Topf hergestellt. Butter mit Wasser und einer Prise Salz so lange aufkochen, bis die Butter geschmolzen ist. Mehl dazugeben und so lange rühren, bis sich daraus ein Teigkloß gebildet hat, der sich vom Topf lösen lässt. Diesen Vorgang nennt man Abbrennen. Das Abbrennen ist erst abgeschlossen, wenn sich eine weiße Schicht am Topfboden abgesetzt hat.

Warum geht mein Brandteig nicht auf?

Bevor du die Eier unter deinen Brandteig hebst, unbedingt (lauwarm) auskühlen lassen. Eier niemals in den heißen Teig rühren! Kleiner Tipp: Backblech mit etwas Wasser besprühen. Der Wasserdampf unterstützt den Teig beim Aufgehen.

Warum ist mein Brandteig flüssig?

Ist dein Brandteig zu flüssig, hast du Butter und Wasser wahrscheinlich nicht richtig aufkochen lassen. Erst wenn sich die beiden miteinander verbunden haben, darfst du das Mehl (auf einmal!) dazugeben. Ist die Temperatur beim Abbrennen zu niedrig, kann das Wasser nicht richtig verdampfen. Also immer mit ordentlich Hitze arbeiten.

Strudelteig



Nur mit einem hauchdünnen Strudelteig schmeckt dein Apfelstrudel wie das Wiener Original

Wie ziehe ich meinen Strudelteig über den Handrücken?

Er sollte so dünn sein, dass du eine Zeitung durch ihn lesen kannst. Eine ziemliche Herausforderung. Vor allem weil so ein Strudelteig ziemlich schnell reißt. Einzige

Möglichkeit: Über den Handrücken ziehen. Wie das geht? Ganz einfach! Strudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Handballen flach drücken und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit beiden Händen hochheben, über deine Handrücken ziehen und den Teig vorsichtig von innen nach außen schieben. Zwischendurch immer wieder ablegen und von vorne beginnen.

Mein Strudelteig reißt - was kann ich tun?



Übung macht den Meister. Wer seinen Strudelteig über den Handrücken ziehen will, braucht Geduld und Zeit.

Und schwupps – da ist dein Teig gerissen. Gerade war er noch hauchdünn und jetzt ist er nichts weiter als ein löchriger Teigfetzen. Oberstes Gebot: Strudelteig immer mit Ruhe herstellen. Es dauert ein paar Minuten bis du deinen Strudelteig ausgerollt und über deinen Handrücken gezogen hast. Ansonsten gilt hier leider nur: Übung macht den Meister.

Eiweißmasse/Baiser

Teig herstellen: Die 29 häufigsten Fragen – ein für alle Mal beantwortet



Möchtest du dein Eiweiß steif schlagen, müssen Quirle und Schüssel absolut fettfrei sein.

Warum wird mein Eischnee nicht steif?

Du schlägst und schlägst, aber dein Eischnee wird einfach nicht steif? Vielleicht sind dein Mixer und deine Schüssel nicht fettfrei. Oder dir ist beim Trennen der Eier etwas Eigelb ins Eiweiß gerutscht. Immer eine Prise Salz oder ein paar Tropfen Zitronensaft zum Eiweiß geben. Auch möglich: Die Rührbesen mit Essig abwischen und anschließend klar abspülen.