



Rezepte zur Sendung vom 13. November 2013

Blätterteiggebäck

Grundrezept Blätterteig

Für die Teigplatte

300 g Mehl (Type 550)
30 g Butter
3 Msp. Salz (6 g)
1/2 TL Honig (3 g)
150 ml eiskaltes Wasser

Für die Butterplatte

200 g weiche Butter
40 g Mehl (Type 550)

zusätzlich

etwas Mehl zum Ausrollen

Wichtig bei der Zubereitung und Verarbeitung vom Blätterteig ist, dass er immer schön kühl bleibt (maximal ca. 22 Grad).

Und beim Backen darf der Ofen zwischendurch nicht geöffnet werden, sonst fallen die feinen Teig-Schichten zusammen.

Für die Teigplatte Mehl, Butter, Salz, Honig und Wasser in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu einem festen Teig verkneten. Falls nötig, teelöffelweise noch etwas Wasser dazugeben.

Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, kreuzweise 1 cm tief einschneiden und zu einem Quadrat von ca. 20 x 20 cm flach drücken. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde im Tiefkühlgerät durchkühlen (nicht gefrieren!) lassen.

Für die Butterplatte die Butter und das Mehl mit den Händen verkneten.

Die Masse auf der bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick zu einem Quadrat von ca. 14 x 14 cm ausrollen. Mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Minuten kühlen, bis die Butterplatte die gleiche Konsistenz hat wie die Teigplatte.



Die Teigplatte auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Butterplatte um 45 Grad versetzt auf die Teigplatte legen – die Ecken liegen auf den Seitenmitten. Die Teigecken über die Butterplatte schlagen, sodass die Butterplatte ganz bedeckt ist.

Das Teigpaket mit dem Nudelholz auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem ca. 1 cm dicken, schmalen Rechteck ausrollen. Wichtig ist dabei, dass nur in eine Richtung gerollt wird, also nur nach oben und unten, nicht aber nach rechts und links. Den Teig auf einer Schmalseite anheben und ein Drittel über die Mitte einklappen. Die gegenüber liegende Schmalseite über den eingeschlagenen Teig legen, sodass drei Schichten entstehen.



Das gefaltete Teigpaket zu den offenen Seiten hin erneut ausrollen (wieder nur in eine Richtung) und jede Schmalseite zur Mitte hin einklappen. Die beiden eingeklappten Seiten aufeinanderlegen, sodass vier Schichten entstehen. Das Teigpaket in Frischhaltefolie verpackt 2 – 3 Stunden, besser noch über Nacht kühlen.

Den Teig erneut zu den offenen Seiten hin ca. 1 cm dick ausrollen.

Die gegenüber liegende Schmalseite über den eingeschlagenen Teig legen, sodass drei weitere Schichten entstehen.

Nochmal zu den offenen Seiten ausrollen Die gegenüberliegende Schmalseite über den eingeschlagenen Teig legen, sodass wieder drei Schichten entstehen.

Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 2 Std. kühlen, dann beliebig weiterverarbeiten.





Schoko-Bananen-Taschen

Für den Teig

600 g selbst gemachter Blätterteig oder TK-Blätterteig (aufgetaut)

Für die Füllung

50 g Marzipanrohmasse
ca. 100 ml Milch
2 EL Zucker (30 g)
1Msp. Vanillemark
140 g Kokosraspel
1 EL Hartweizengrieß (10 g)
1 Ei (Größe M)
3 kleine Bananen
Saft von 1/2 Zitrone
120 g Vollmilch- oder Zartbitter-Kuvertüre

zusätzlich

etwas Mehl zum Arbeiten
1 Ei (Größe M) zum Bestreichen
100 g Kokosraspel zum Bestreuen
60 g Vollmilch- oder Zartbitter-Kuvertüre

Für den Teig den kühlen Blätterteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Auf eine Platte legen und mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank oder ca. 10 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. (Der Teig soll nur sehr kalt, aber nicht gefroren sein.) Inzwischen für die Füllung das Marzipan in kleine Würfel schneiden. 100 ml Milch mit dem Marzipan, Zucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen.

Die Kokosraspel mit dem Grieß mischen und mit dem Kochlöffel unter die Marzipanmilch rühren. Die Mischung in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie bedeckt abkühlen lassen.

Inzwischen den Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen. Auf dem Teig zwölf 10 x 10 cm große Quadrate markieren und mit einem scharfen Messer ausschneiden.

Das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen und die Ränder der Teigstücke damit dünn bestreichen.

Den Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Ei mit einem Kochlöffel unter die Kokos-Marzipan-Masse rühren, sodass eine weiche Konsistenz entsteht. Falls nötig, noch etwas Milch untermischen.

Die Bananen schälen, zuerst quer, dann längs halbieren und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Kuvertüre in 12 gleich große Stücke schneiden.

Auf jedes Teigquadrat mit einem Löffel in die Mitte etwas Kokos-Marzipan-Creme geben. Je 1 Kuvertürestückchen und 1/4 Banane darauflegen. Die obere und untere Seite des Teigs jeweils zur Mitte hin einschlagen, die beiden anderen Seiten ebenfalls zur Mitte hin einklappen.



Leicht andrücken und mit der Naht nach unten auf die

Arbeitsfläche legen. Die Oberfläche der Taschen dünn mit verquirltem Ei bestreichen, diese Seite in Kokosraspeln wälzen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Taschen im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 15 – 20 Minuten goldgelb backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Kuvertüre zum Verzieren grob hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen.

Nach Wunsch die gebackenen Blätterteigtaschen noch mit etwas flüssiger Kuvertüre überspinnen.

