



Hausgemachte Nussbeugerl

Posted on 31. Januar 2016

Ein sehr vielseitiger Teig, der einst zum Grundkönnen jeder Hausfrau gehörte. Als mürber Germteig bezeichnet, kann man sich gleich mehr darunter vorstellen.



Von Bernhard Gössnitzer, [Wirt und Koch in Eggelsberg](#)

Der „Nussbeugelteig“ (mürber Germteig)

Das Triebmittel Germ und das Lockerungsmittel Butter lassen den Teig knusprig und leicht werden. Er hat viel weniger Fettanteil als ein Blätterteig, der jetzt gerne, da in jedem Lebensmittelhandel als Fertigprodukt vorhabenden, diesen Mürbteig zum Einhüllen der Füllungen, ersetzt, was das Endprodukt nicht besser macht.



Nach der Herstellung kann dieser Teig für viele Füllungen die Hülle sein. Topfenmasse, Nussmasse, Mohnmasse, Apfelstrudelmasse und alles was der Fantasie als Füllung tauglich erscheint, lässt sich mit dem Teig einhüllen und saftig backen.



Das Pressburger Nussbeugel, oder böhmische Mohnbeugel ist nur eine Möglichkeit. Auch Marmeladetascherl funktionieren damit, nur soll man bei dem Füllen immer etwas Luft unterm Teig lassen, damit sie durch die Volumens - Ausdehnung beim Backen nicht platzen und die Marmelade aufs Backblech rinnt, und verbrennt. Mit Ei bestreichen Die Backtemperatur dieses Teigs soll nie über 1...