

Rezept

Grundrezept Blätterteig

Ein Rezept von Grundrezept Blätterteig, am 18.06.2026

Zutaten

300 g Mehl (Type 550)	30 g Butter
3 Msp. Salz (6 g)	1/2 TL Honig (3 g)
150 ml eiskaltes Wasser	200 g weiche Butter
40 g Mehl (Type 550)	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 600 g Blätterteig oder 12 Teilchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Blätterteig ist die knusperleichte Basis für Torten und Kleingebäck. Wichtig bei seiner Zubereitung ist, dass er immer schön kühl bleibt (maximal ca. 22°). Und beim Backen darf der Ofen zwischendurch nicht geöffnet werden, sonst fallen die feinen Schichten zusammen.
2. 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.
3. 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 Std. im Tiefkühlgerät durchkühlen (nicht gefrieren!) lassen.
4. 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 Min. kühlen, bis die Butterplatte die gleiche Konsistenz hat wie die Teigplatte.
5. Die Teigplatte auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Butterplatte um 45° versetzt auf die Teigplatte legen – die Ecken liegen auf den Seitenmitten. Die Teigecken über die Butterplatte schlagen, sodass die Butterplatte ganz bedeckt ist.
6. 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.
7. Den Teig auf einer Schmalseite anheben und ein Drittel über die Mitte einklappen. Die gegenüberliegende Schmalseite über den eingeschlagenen Teig legen, sodass drei Schichten entstehen.
8. 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 Std., besser noch über Nacht kühlen.

9. Den Teig erneut zu den offenen Seiten hin ca. 1 cm dick ausrollen. Schmalseiten wie bei Schritt 7 zu drei Schichten einklappen. Nochmal zu den offenen Seiten ausrollen und wie bei Schritt 8 zu vier Schichten einklappen. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 2 Std. kühlen, dann beliebig weiterverarbeiten.