Mürbeteig Grundrezept



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Simone Laub zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für z.B. einen Obsttortenboden (Durchmesser 26 cm):

- 250 g Mehl
- 125 g Butter oder Margarine
- 65 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, und in die Mitte eine Mulde drücken. Die kalte Butter oder Margarine in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehlrand verteilen.
2. Zucker, Salz und das Ei in die Mulde geben und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig in eine Plastikfolie schlagen, und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
4. Nach Belieben weiterverarbeiten.