

Mürbeteig

Ergibt ca. 500 g Teig
Dauer: 15 min



FOOD STOCK

Zutaten

- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 120 g Butter
- 1 Ei



Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Ei in die Schüssel der Küchenmaschine geben
2. Mit dem Flachrührer auf der höchsten Stufe rühren, bis alles gut verbunden ist
3. Mehl dazugeben und auf der 2. Stufe weiterrühren: Nur solange, bis das Mehl gleichmässig verteilt ist
4. Alles mit den Händen zu einem Teig zusammenfügen (nicht kneten)
5. In Frischhaltefolie einpacken und vor der Verwendung 30 min. kühlstellen

Tipp: Der in Frischhaltefolie eingepackte Teig lässt sich auch gut einfrieren und ist so 2 – 3 Monate haltbar.