

MÜRBEIG

★★★★★ 4.9 bei 52 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Grundteig



Heißluft



170 Grad

Aus Mürbteig lassen sich nicht nur zahlreiche Keksvarianten zubereiten, er eignet sich auch hervorragend als Grundlage für verschiedene Streusel-, Obst- oder Topfenkuchen.

Mürbteig lässt sich wunderbar einfach herstellen und weil er auch 3-2-1-Teig genannt wird, merkt man sich das Rezept kinderleicht: 3 Teile Mehl, 2 Teile Butter, 1 Teil Zucker.

Für eine pikante Quiche lasst ihr einfach den Zucker weg und nehmt 1 TL Salz.

Zubereitung

1 Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>)) zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker, das Ei und eine Prise Salz dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Wenn ihr den Teig mit den Händen knetet, dann möglichst rasch arbeiten, damit die Butter nicht zu warm und der Teig dadurch krümelig wird.

2 Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen und je nach Rezept weiterverarbeiten.



- Mit abgeriebener Schale von Bio-Zitrone oder Bio-Orange verfeinern.
- Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und zum Teig geben.
- Einen Teil des Mehls mit fein geriebenen Nüssen ersetzen.
- Für einen dunklen Schokomürbteig einfach 1 EL Backkakao unter das Mehl mischen.



Zutaten

TEIG

- 300 g Weizenmehl 700
- 200 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 5 g Backpulver
- etwas Salz