MÜRBTEIG

4.8 bei 108 Bewertungen

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 1×1 (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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

– 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