

MÜRBTIEG

★★★★★ 5 bei 15 Bewertungen



Als Grundteig sehr vieler Keks-Rezepte wird der Mürbteig vor allem im Advent euer bester Freund. Denn er ist meist der erste Schritt zu einer abwechslungsreichen und vollgefüllten Keksdose. Im restlichen Jahr kommt er dann hauptsächlich beim Kuchen backen zum Einsatz, wobei aber auch pikante Speisen wie einer Quiche oder Tartes einen Mürbteig als Basis haben.

Zubereitung

1 Da im Mürbteig Butter enthalten ist, müssen die Zutaten rasch zu einem Teig verarbeitet werden.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde formen.

2 Kalte, in Stücke geschnittene Butter, Staubzucker und Ei hineingeben.

3 Mit den Händen oder mit dem Flachrührer/Knethaken zu einem Teig kneten.



Bei der Zubereitung eines gekneteten Mürbteigs müssen die Zutaten kalt sein, besonders die Butter.

Am besten Staubzucker verwenden, weil sich dieser besser auflöst als Feinkristallzucker. Lässt sich der Teig nicht zusammenkneten, löffelweise (!) kaltes Wasser zugeben, bis sich die Zutaten verbinden.

Den Teig mindestens 30 Minuten lang kalt rasten lassen, dann lässt er sich besser weiterverbreiten.

Das Ausrollen des Mürbteigs funktioniert am Besten

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

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

zwischen zwei Frischhalte- oder Dauerbackfolien.

