

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten für 450 g fertiger Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter
- 65 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (oder 2 Eigelb)



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Gib das Mehl, die kalte Butter, den Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel.
2. Veknete alles schnell und ausgiebig zu einem süßen Mürbeteig.
3. Forme ihn zu einer Kugel, wickeln ihn in Frischhaltefolie ein und lege ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Verwende den Teig anschließend nach Belieben weiter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

