



mürbeteig (grundrezept)

zutaten

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Mehl
1 Prise Salz
1 Eigelb



zubereitung

Mehl, kalte Butter, Zucker, Salz und Eigelb schnell zu einem homogenen Teig verkneten. Das geht von Hand, in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und dann weiterverarbeiten.

Für Kekse kann man einen Teil des Mehls durch Nüsse, Mandeln, Pistazien oder Kakao austauschen. Man kann den Teig mit Vanillezucker, Tonkabohne, Amaretto etc. aromatisieren, Schokoladenstücke oder kandierte Früchte einkneten...

Plätzchen backen bei 180 Grad ca. 20 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Wenn man den Zucker weglässt, hat man einen prima Teig für herzhaftes Tartes. Hierfür nimmt man einfach 250 g Mehl, 160 g kalte Butter, 1 Ei und eine Prise Salz.

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Der Mürbeteig ist ein echter Tausendsassa.