

Blitz-Kuchenteig für Wähen

Vor- und zubereiten: ca. 5 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Für ein Backblech von 28–30 cm Ø, gefettet oder mit Backpapier belegt

150 g **Mehl**

$\frac{1}{4}$ Teelöffel **Salz**

75 g **Butter**, flüssig

$\frac{3}{4}$ dl **Wasser**

in einer Schüssel mischen

verrühren, auf einmal in die Schüssel giessen, mit der Kelle zu einem weichen, glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, in Klarsichtfolie oder einem Plastikbeutel verpackt ca. 1 Std. kühl stellen

Formen: Teig auf wenig Mehl rund, ca. 3 mm dick auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Belegen und backen gemäss Rezept.

Tipp

Für ein Blech von ca. 30×40 cm die doppelte Menge Teig zubereiten.

Lässt sich vorbereiten: Teig zubereiten, in einem Tiefkühlbeutel möglichst luftdicht verpackt tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Ca. 7 Std. im Kühlschrank auftauen. Ca. 15 Min. vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen.

63 g Fett, 17 g Eiweiss, 106 g Kohlenhydrate, 4451 kJ (1064 kcal)

