

Süsser Mürbeteig

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Für ein Backblech von ca. 28 cm Ø, gefettet oder mit Backpapier belegt

150 g Mehl	
1 Prise Salz	
60 g Zucker	alles in einer Schüssel mischen
100 g Butter, in Stücken, kalt	beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben
1 kleines Ei	beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

Formen: Teig auf wenig Mehl rund, ca. 3 mm dick auswallen, ins vorbereitete Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen. Dieser Teig eignet sich zum Blindbacken.

Tipps

- Mürbeteig zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln auswallen.
- Der Teig eignet sich zum Blindbacken.

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.

88 g Fett, 23 g Eiweiss, 166 g Kohlenhydrate, 6509 kJ (1556 kcal)

