

Kuchenteig für Wähen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

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

150 g Mehl	in einer Schüssel mischen
$\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz	beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben
50 g Butter , in Stücken, kalt	dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen
$\frac{3}{4}$ dl Wasser	

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.

43 g Fett, 17 g Eiweiss, 105 g Kohlenhydrate, 3673 kJ (878 kcal)

