

Mürbeteig

Zutaten

Für 12 Stück

250 g Mehl

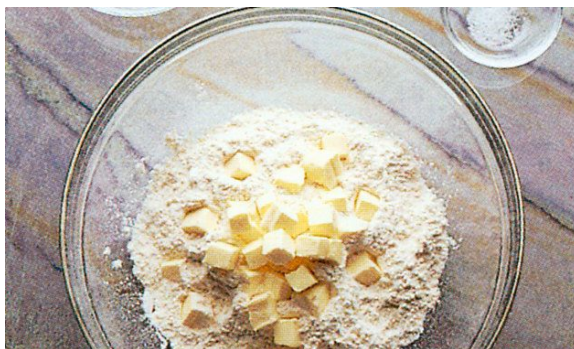
½ TL Salz

2-3 EL Zucker

120 g Butter, kalt, in Stückchen

1 Ei

1-2 EL Wasser, nach Bedarf



Zubereitung

Zubereiten: 15 Minuten

Kühl stellen: 30 Minuten

Auf dem Tisch in 45 Minuten

1. Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
2. Das Mehl mit Salz und Zucker vermischen, die Butterstücke begeben. Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist.
3. Eine Mulde formen, Ei verquirlen und mit dem Wasser in die Mulde giessen.
4. Mit der Teigkarte alles zusammenfügen, nicht kneten.
5. Den Teig rund formen, flach drücken und zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 164 kcal, 3g Eiweiss, 9g Fett, 19g Kohlenhydrate.