

Grundrezept Mürbeteig (1-2-3 Variante)

Die Menge reicht für eine 26-er Springform. Für einen gedeckten Obstkuchen, oder eine Variante mit Gitter die 1,5 fache Menge zubereiten.

Zutaten:

300g Mehl

200g Butter

100g Zucker

Bei Bedarf 1 Eigelbe dazugeben.

Zubereitung:

Alles zu einem Teig kneten und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Dann kann der Teig weiterverarbeitet werden.

Für Mürbeteigböden bei Torten verwende ich immer diese Variante.