



Mürbeteig

Für eine 28 cm Form

250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
50 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz

Butter in kleine Stücke schneiden und zum weich werden an einen warmen Platz stellen.
Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden.

Mehl, Salz und Ei zu einem Teig verkneten. Wasser portionsweise zugeben, so dass ein glatter Teig entsteht. Kräftig durchkneten, eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde, wenn möglich auch länger in den Kühlschrank legen. Mindestens 15 Min. vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen. Ausrollen, Backform dünn mit dem Teig auslegen und mehrfach mit einer Gabel einstechen. Wieder für 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Aus dem Kühlschrank nehmen, mit Backpapier abdecken, Hülsenfrüchte darauf geben und im auf 180° vorgeheizten Backofen 10-15 Min. blindbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere 5 Min backen.