



Mürbeteig

Man nehme für 1 Tarte- oder Springform:

250 g Mehl	
125 g Butter	kühlen und in Stücke schneiden
1 Ei	
½ TL Salz	
50 ml kaltes Wasser	

- Alle Zutaten in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verrühren. Das Wasser nach Bedarf und nach und nach zugeben. Möglicherweise wird nicht alles gebraucht.
- Teig in Folie wickeln und kaltstellen.
- Zum Verarbeiten auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen. Mit Hilfe der Form bzw. des Bodens der Springform einen Kreis ausschneiden und in der Form platzieren. Den restlichen Teig zu einem Strang formen, ausrollen und in längliche Streifen schneiden, aus denen sich der Rand formen lässt.

Übrigens: Für süßen Mürbeteig nur eine Prise Salz nehmen und nach Geschmack Zucker (ca. 1 EL) zugeben...