

# Mürbteig

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

Runde Springform 32cm

Dauer:

10 Minuten

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Familienrezept

## Zutaten

- 250 g Weizen- oder Dinkelmehl, gerne mit 1/3 Vollkornanteil
- 70 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Pr Salz
- 1 Ei

oder von

- 300g Mehl
- 150g Butter
- 100g Zucker
- 1Pr Salz
- 1 Ei (Gr.L)

## Anleitung

Die Zutaten auf ein Backbrett geben. Die Butter in kleinen Stücken außenherum verteilen. Das Ei in eine Mulde in die Mitte geben.

Mit der Teigkarte von der Mitte aus die Zutaten hacken. Mit den Händen weiterkneten bis alles zusammenhält. Teig auswellen und in das gefettete Blech legen. Den Rand gleichmäßig abschneiden.

Reste zur Randverstärkung verwenden oder Kekse schneiden.

## Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

## Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

## Quelle

Familienrezept

From:  
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:  
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/muerbteig/index>

Last update: **2023/01/29 11:39**