

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Hier bekommt ihr das Rezept für einen klassischen Mürbeteig mit Butter, den ihr sowohl als Grundlage für eine Crostata, einen Boden für Käsekuchen oder natürlich auch für Gebäck verwenden könnt ?

Zutaten – für eine 20er, 24er, 26er bis 28er Springform oder Tarteform

200g/ 250g / 300 g Mehl

1 Prise Salz

100g/ 125g /150 g kalte Butter in kleinen Stückchen

1 Ei, evtl. +1 Eigelb wenn der der Teig besonders mürbe sein soll

75g/ 90 g Zucker oder 85 g Puderzucker/ 100g Zucker

Abgeriebene Schale einer 1/2 unbehandelten Zitrone

1 Vanillezucker

Zubereitung

- die trockenen Zutaten, also Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel vermischen
- eine kleine Vertiefung in die Mischung drückend und das Ei hineingeben
- nun die kalte Butter in kleinen Stückchen über die Mehlmischung verteilen
- alles zu einem homogenen Teig verkneten und ca. 20 Minuten kühl stellen

– den Teig nun auf einem Bogen Backpapier, bitte vorher etwas bemehlen, ausrollen

Wenn ihr eine Crostata oder einen gedeckten Kuchen machen wollt, dann bitte nur ein Drittel des Teiges ausrollen

– den ausgerollten Teig dann in die Form legen und auch den Rand auskleiden

– den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen

– Ofen auf 180°C Ober Unter/ Hitze oder 170 °C Umluft vorheizen

– im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen

– der Teig sollte goldbraun sein

