Mürbeteig mit Öl

Ich liebe Mürbeteige. Wenn ich aber eine Crostata backe, dann arbeite ich lieber mit genau diesem Teig. Bei einer Crostata, wird nämlich auf dem Belag ein Teigmuster gearbeitet, und der Vorteil bei diesem Rezept ist, das der Teig nicht in den Kühlschrank wandern muss, sondern gleich verarbeitet werden kann.

Außerdem ist dieser Teig wirklich sehr mürbe. Ein klassischer Mürbeteig kann unter Umständen auch mal sehr fest werden. Das passiert bei dieser Zusammensetzung auf keinen Fall.

Zutaten – Springform oder Tarteform 24 – 28 cm

2 Eier

80 g Zucker

1 Vanillezucker

80 g Sonnenblumenöl oder Rapsöl

340 g Mehl

1/ 2 Backpulver

Zubereitung

– die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig

schlagen

– das Öl dazugeben und verrühren

– nun das Mehl und Backpulver nach und nach untermischen bis ein fester homogener Teig entsteht

– nochmal mit den Händen kneten und auf einem Bogen Backpapier ausrollen

– solltet ihr einen gedeckten Apfelkuchen oder eine Crostata backen wollen dann nehmt bitte 1/3 des Teiges beiseite, um das Teigmuster fertigzustellen, sonst könnt ihr auch den übergbliebenen Teig einfach einfrieren.

– streut eure Arbeitsfläche eventuell noch mit ein bisschen Mehl aus

– entsprechend des Rezeptes dann weiter verfahren