

Geriebener - Teig (Pate Brisée)

Kategorien: Küche, Pikant, Teig, Grundrezept, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Mehl
500	Gramm	Butter
400	ml	Ca.Wasser
20	Gramm	Salz

ZUR VERWENDUNG FÜR OBSTKUCHEN

		Gibt man Pro Kg Mehl
300	Gramm	Grießzucker/Zucker demn Teig zu.

Anleitung:

Butter in Würfell schneiden, mit Mehl vermischen, dann die anderen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend kühlen. Dieser Auslege - Teig wird/kann für alle Obstkuchen, Obsttörtchen, Käsekuchen, Quiches nach Lothringerart usw. verwendet.