

Mürbeteig für Obsttortenboden

Kategorien: Kuchen, Grundrezept

Zutaten für: 1 Obsttortenboden (Durchmesser 26 cm)

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter oder Margarine
65	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Ei

Anleitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, und in die Mitte eine Mulde drücken. Die kalte Butter oder Margarine in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehtrand verteilen. Zucker, Salz und das Ei in die Mulde geben und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Plastikfolie schlagen, und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Nach Belieben weiterverarbeiten.