

Mürbteig - Grundrezept

Kategorien: Teig, Grundrezept, Kuchen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

300	Gramm	Mehl
120	Gramm	Margarine oder Butter (evtl. mehr)
1	Gramm	Reinlecithinpulver
1	Stück	Ei
1	Schuss	Salz
100	Gramm	Zucker

Anleitung:

Vermischen Sie das Mehl mit dem Lecithinpulver wie oben beschrieben. Wenn Sie Zucker verwenden, können Sie das Lecithinpulver auch mit dem Zucker vermischen. Mürbteig sollte beim Kneten relativ kant sein; dann klebt er nicht so. Deshalb empfehlen wir Ihnen, alle Zutaten bis auf das Fett - vorher eine halbe Stunde in den Kühlschrank zu stellen. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsplatte und bilden Sie in der Mitte eine Kuhle. Geben sie Ei und Salz sowie Zucker und Wasser oder Milch in die Mulde. Das Fett verteilen Sie in Flocken auf dem Mehl. Dann verkneten Sie alles, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Dafür können Sie auch eine Küchenmaschine verwenden. Falls der Teig zu klebrig wird, stellen Sie ihn 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank. Ansonsten können Sie ihn gleich weiterverarbeiten, z.B. in einen köstlichen Apfelkuchen.