

## Mürbeteig (Grundrezept)

2 Ei

### Zutaten:

250 g Butter  
200 g Diabetikersüße  
2 Eier  
1 Prise Jodsalz  
500 g Weizenmehl(Typ 550)  
6g Backpulver

### Zubereitung:

Die Butter mit der Diabetikersüße, den Eiern und dem Jodsalz schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zu der Butter-Eier Massegeben. Alles gut miteinander zu einem kompakten Teig verarbeiten, durchkneten und vor der Weiterverarbeitung etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

### Gesamt:

19776/4730kj/kcal  
73g Eiweiß  
226g Fett  
556g Kohlenhydrate  
13g Ballaststoffe  
1080mg Cholesterin  
46 Broteinheiten