Pikanter - Blitzmürbteig (Grundrezept)

Kategorien: Plätzchen, Kuchen, Teig, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
200	Gramm	Weizen
70	Gramm	Gruenkern
1/2	Teel.	Kuemmel
1/2	Teel.	Koriander
1/2	Teel.	Meersalz
50	Gramm	Geriebener Kaese
150	Gramm	Kaltes Wasser

Anleitung:

Die Butter bei milder Hitze schmelzen und abkuehlen lassen. Das Getreide mit den Gewuerzen fein mahlen. Gemahlene Produkte gehen natürlich auch. Das Salz und den Kaese darunter mischen. In die Mitte eine Vertiefung machen. Das Wasser hineinschuetten und leicht verruehren. Die Butter dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Alufolie wickeln und im Kuehlschrank 30-60 Minuten ruhen lassen.

Anschliessend den jeweiligen Rezepten entsprechend weiterverarbeiten.

Dieser blaettrige Muerbteig ist ideal fuer salzige Kuchen und Kleingebaeck. In Alufolie eingewickelt bleibt er im Kuehlschrank 5-6 Tage frisch.

Zubereitungszeit: 15. Minuten p. Port

Ruhezeit: 30 Minuten p. Portion