

MÜRBTTEIG

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

für eine Quicheform mit einem Durchmesser von 28 cm

- 280 g (glattes) Mehl
- 140 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 EL Wasser

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken, das Ei und 1 EL Wasser in die Mulde geben, Butter in kleinen Stückchen darüber verteilen, mit einer Prise Salz rasch zu einem glatten Teig kneten, danach 15 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen, eine Lage abziehen und den Teig auf eine gefettete, bemehlte Quiche- oder Tortenform stürzen, die 2. Lage Backpapier abziehen, Ränder andrücken und überstehende Reste mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen damit beim Backen keine Blasen entstehen.