

SÜSSER MÜRBTTEIG

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 300 g glattes Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 120 g Butter
- 1 P. Vanillezucker
- 1/2 P. Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, dem Ei, kleingeschnittener Butter, Zucker, Salz, und Vanillezucker einen Mürbteig kneten, im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen, eine Lage abziehen und den Teig auf eine gefettete, bemehlte 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.