



Mürbteig

Arbeitszeit: 25 Min

Koch- & Backzeit: --

1 kg

Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Mürbteig

- 250g zimmerwarme Butter
- 200g Zucker
- 50g Ei
- 500g Weizenmehl Typ 405
- 6g Backpulver
- Prise Salz
- Vanille nach belieben

Zubereitung

Zuerst die Eier mit Butter, Zucker, Prise Salz und Vanille schaumig schlagen bis die Masse eine helle Farbe bekommt. Anschließend Mehl mit Backpulver mischen und zur Masse sieben. Kurz durchkneten bis sich ein Teig gebildet hat. Im Kühlschrank aufbewahren bis der Teig gebraucht wird, oder einfrieren.

