



# Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



## Einfacher Mürbeteig



### Zutaten:

- 300 g Mehl (Klasse 405)
- 200 g Zucker
- 150 g gute Butter
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Ei (Handelsklasse: L)
- 1 Prise Salz

**Energie:** 1651 kcal - Eiweiß: 25g - Fett: 92g - Kohlenhydrate: 180g

### Zubereitung:

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben und vermischen, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei, sowie wie die warme Butten hinzugeben und mit einem Handrührgerät mit Knethaken erst auf niedrigster Stufe alles vermengen, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Danach zu einer Kugel rollen und in Frischhaltefolie wickeln, dann für ca. 30 Minuten ab in den Kühlschrank!

### Anmerkung:

*Der Grundteig ist zu für vielerlei Sorten Kuchen zu gebrauchen wie z.B.: leckeren Apfelkuchen mit Streusel, leckeren Käsekuchen, u.v.m....*

