



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Einfacher Mürbeteig

Zutaten:

- 300 g Mehl (Hkl.: 405)
- 200 g Zucker
- 150 g gute Butter
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier (Hkl.: M)
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

Mehl sieben und mit dem 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 Mittlerer bis Höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

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

Anmerkung:

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

