Mürbeteig

Brot, Brötchen & Teige · 1 Springform (26–28 cm) · Arbeitszeit 5 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 250 g Weizenmehl
- 125 g kalte Butter, in Stücken
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** vermengen, bis Krümel entstehen.
2. Die Krümel auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen kurz zu einer Kugel kneten.
3. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Min. kühlen, dann weiterverarbeiten.

> **Tipp:** Herzhafter Mürbeteig (für Quiche): Zucker weglassen, ½ TL Salz und 1–2 EL kaltes Wasser zugeben. Zum Blindbacken 15 Min. bei 180 °C mit Hülsenfrüchten beschwert backen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/