

# Rezept Mürbeteig Grundrezept

Beim Mürbeteig, welcher auch als Mürbteig oder Knetteig bezeichnet wird, handelt es sich um einen sehr fettreichen Teig, welcher nur wenig aufgeht und deshalb sehr gerne für die Zubereitung von Keksen und Kuchenböden verwendet wird.

## Mürbeteig Rezept:



Für das Grundrezept benötigt man drei Teile Mehl, zwei Teile Fett und einen Teil Zucker. Je 500g Teigmasse benötigt man ein Ei und eine Prise Salz. Bei der Wahl des richtigen Mehls sollte man darauf achten, dass dieses klebarm ist.

Mürbeteig darf auch nicht zu warm oder zu lange geknetet werden, sonst kann es passieren, dass er beim Ausrollen reißt. Wenn Flüssigkeit mit dem Mehl in Verbindung kommt, bevor das Mehl mit dem Fett vermengt wurde, wird der Teig zäh.

Ich backe den Mürbeteigboden bei etwa 180°C Oberhitze (vorgeheizt) ca. 25- 30 Minuten