

Kuchen – „Mürbteig“

Zutaten sind:

➔	125 gr. Margarine / Butter
➔	100 gr. Zucker
➔	1 Ei
➔	Salz
➔	250 gr. Mehl
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Kalte Butter/Margarine in Würfel schneiden. Mehl, Zucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben. Margarine-/Butterwürfel dazugeben und gut mit dem Knethaken des Rühr-Geräts oder mit den Händen kneten. Teig für mindestens 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Weitere Bemerkungen: Der Mürbteig kann für viele Kuchen verwendet werden.

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Wie lange ist Mürbeteig haltbar?

Fest in Frischhaltefolie oder einen Gefrierbeutel gewickelt, kann man Mürbeteig im Kühlschrank 2-3 Tage aufbewahren. Der Teig lässt sich auch problemlos bis zu 3 Monate einfrieren. Achte darauf, dass er luftdicht verpackt ist, damit sich kein Gefrierbrand bildet. Nach dem Auftauen bei Zimmertemperatur kannst du Mürbeteig wie gewohnt verarbeiten.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	Etwa ½ Stunde für den Mürbteig
El.-Herd <i>backen</i>	kommt auf den Kuchen – ca. 60 Minuten bei 180° backen

Bei Gas-Stufe 03

Wir wünschen Gutes **Gelingen** und einen „Guten Appetit“