Mürbteig-abgebröselt-Grundrezept

Mit diesem Rezept wird es ein perferter Teig! Das Grundrezept für abgebröselten Mürbteig ist einfach, vielseitig und schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

90 g	Staubzucker
160 g	Butter
240 g	Mehl (glatt)
1 Stk.	Ei
1 Packung	Vanillezucker
1 Schuss	Zitronenaroma
1 Prise	Salz

Zum Ausarbeiten

20 g	Mehl (griffig)

Zubereitung

1. Für das **Mürbteig-abgebröselt-Grundrezept** - zuerst das Mehl auf ein Brett sieben. Anschließend die nicht zu kalte Butter in Stücke schneiden, zu dem Mehl hinzugeben und ganz kurz abbröseln. Abbröseln bedeutet: Mehl und Butter zwischen den Fingern verreiben.

2. Nun auch noch das Ei, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenaroma und Salz untermengen und alles gut verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 30

Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Aus dem Teig das gewünschte Gebäck formen und je nach Größe bei 180-200 Grad fertigbacken (Kekse ca. 10 Minuten).

Tipp

Das Grundrezept für abgebröselten Mürbteig ist im Vergleich mit anderen Keksen relativ kalorienarm.