

Mürbteig aus dem Thermomix

Der Mürbteig aus dem Thermomix gelingt mit wenigen Zutaten und geringem Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| | |
|--------|--------------------------|
| 100 g | Zucker |
| 200 g | Butter kalt (in Stücken) |
| 300 g | Mehl |
| 1 Stk. | Ei |

Zubereitung

1. Für den **Mürbteig aus dem Thermomix** den Zucker, kalte Butter in Stücke, Mehl und Ei in den Mixtopf geben. Mit dem Spatel auf Stufe 5 40 Sekunden zu einem Teig verkneten. Den Mürbteig in Folie wickeln und im Kühlschrank zirka 30 Minuten rasten lassen, danach weiterverarbeiten.

Tipp

Der Mürbteig aus dem Thermomix ist ein perfekter Grundteig und für unzählige Kuchen, Kekse, Blechkuchen, Kuchenboden, Tortenboden, Galetten und andere Mehlspeisen.