Mürbteig-gesalzen-Grundrezept

Das Grundrezept für gesalzenen Mürbteig kann man für Beläge mit Quark, Fleisch und Gemüse verwenden. Ein vielseitiges Rezept, das sich auch für deftige Quiches eignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

300 g	Mehl (glatt)
140 g	Butter
1 TL	Salz
1 Stk.	Ei
60 ml	Schlagobers (oder Milch)

Zubereitung

1. Das **Mürbteig-gesalzen-Grundrezept** ist die perfekte Basis für viele salzige Leckereien. Hierfür zuerst Mehl, weiche Butter, Ei, Schlagobers und Salz auf einer bemehlten Arbeitsfläche bzw. in einer Rührschüssel schnell verkneten. Nun den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und für 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Anschließend den Teig ausrollen (mit nur wenig Mehl). Am besten gelingt das Ausrollen zwischen zwei Backmatten. Das überschüssige Mehl vor der Weiterverarbeitung mithilfe eines Pinsels oder einem Mehlbesen entfernen.

3. Aus dem Teig Kekse ausstechen, in eine Quicheform geben oder nach Belieben formen. Den ausgestochenen Teig für ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 165 Grad fertig backen.

Tipp

Das Mürbteig-gesalzen-Grundrezept eignet sich auch sehr gut für die Zubereitung von Knabberkeksen.