Mürbteig-Grundrezept

Das Mürbteig-Grundrezept eignet sich für Weihnachtsplätzchen, Kekse und weiteres Süßgebäck. Der nach diesem Rezept zubereitete Teig lässt sich zudem sehr gut weiterverarbeiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

300 g	Mehl (glatt)
200 g	Butter (kalt)
100 g	Staubzucker
1 Stk.	Ei
1 TL	Vanillezucker
1 Stk.	Zitronenschale

Zubereitung

1. Dieses **Mürbteig-Grundrezept** stammt aus der Kärntner Küche. Mehl in eine Schüssel sieben.

2. Mit einem Löffel in die Mitte eine Mulde drücken und das Ei, die Zitronenschale, den Vanille- und Staubzucker hineingeben.

3. Kalte Butter weich kneten und hinzufügen. Alles zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Bis zur Weiterverarbeitung zirka 30 Minuten kühl stellen.

Tipp

Das Mürbteig-Grundrezept ist die Basis für viele Kuchen und Torten.