

# Mürbteig-Grundrezept

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

300 g Mehl (glatt)
200 g <a href="#">Butter</a> (kalt)
100 g Staubzucker
1 Stk. <a href="#">Ei</a>
1 TL <a href="#">Vanillezucker</a>
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.