

Butterzarter Mürbeteig

Zutaten I (für ca. 40–50 Plätzchen oder 1 Tarteform)

300 g	Mehl
200 g	Butter
100 g	Zucker
1	Ei
1 Prise Salz	Salz

Zubereitungszeit: 10 Minuten, Kühlzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Mehl, Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen.
- Ei und kalte Butter in Stückchen hinzufügen und zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten. Aber: Nicht zu lange! Der Teig soll schön mürbe bleiben.
- Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kaltstellen.
- Nach Bedarf ausrollen und weiterverarbeiten.

Tipp:

Der Mürbeteig lässt sich hervorragend vorbereiten: gut eingewickelt hält er sich bis zu drei Tage im Kühlschrank oder kann für spätere Backtage eingefroren werden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
430 kcal	26,0 g	40,0 g	5,0 g	15,0 mg