

GRUNDREZEPT MÜRBETEIG (SALZIG)

O/P

½ Rez.



	250 g	Mehl	→	auf ein Backbrett oder auf die saubere Arbeitsfläche sieben, Mulde bilden.
	125 g	Butter	→	in Flöckchen auf den Mehland setzen.
	½ TL	Salz	→	auf den Mehland streuen
	1	Ei	→	in eine Tasse aufschlagen und in die Mehlmulde geben.
	1 EL 1 EL	Sauerrahm Reibekäse	} }	ebenfalls in die Mehlmulde geben
<p>Alle Zutaten mit 2 Teigkarten gut durchhacken bis lauter 1 cm große „Krümel“ entstanden sind. Dann rasch mit kalten Händen zu einem Teig zusammenkneten, Kugel formen und kaltstellen (in Frischhaltefolie).</p>				
Weiterverarbeitung:		Laut Rezept auswellen, bzw. formen und backen.		
Verwendungsmöglichkeiten:		salzige Kuchen, Pikantes Knabbergebäck		