AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

MÜRBETEIG



Rezept: Richard Berittet. Die Bistroküche. Love Foods - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieser Klassiker der französichen Küche dient als Basis für süsse und salzige Gebäcke. Zum Beispiel Zitronentarte und Quiche Lorraine. (+1 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

175 g	Mehl	120 g	Butter, kalt, gewürfelte
0.5 TL	Salz	1	Eigelb, verquirlt

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl und Salz in eine grosse Schüssel sieben. Die Butter mit den Fingern im Mehl zu einer feinkrümeligen Masse verkneten.
2. Das mit eiskaltem Wasser verquirlte Eigelb zufügen und alles zu einem weichen Teig verarbeiten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

TIPP: Die Mengenangabe für süssen Mürbeteig: 250 g Mehl, 100 g Zucker, 125 g kalte Butter und Ei.