



# Süßer Mürbeteig

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Butter	160 g
Zucker	80 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Frischhaltefolie, Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter Butter in Stücken, Zucker, 1 Prise Salz, Ei und Mehl geben und 1 Min. 30 Sek./Teigknetstufe mit eingesetztem Messbecher zu einem glatten Teig verkneten. Sollte die Mischung zu trocken sein, 1 EL kaltes Wasser dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 4 unterkneten.
2. Anschließend Teig zur Kugel rollen und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Süßen Mürbeteig anschließend nach Rezept zubereiten und backen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2671 kcal
Kohlenhydrate	311 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	139 g