



Süßer Mürbeteig Grundrezept

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Frischhaltefolie

1. In einer Schüssel Mehl, Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Kalte Butter würfeln und mit dem Mehl vermengen. Ei zugeben, zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen. 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