

Mürbteig



Zutaten

150 g Mehl
75 g Butter, in Stücken
1/2 TL Salz
50 g Wasser

Zubereitung

Mehl, Butter, Salz und Wasser in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 4 vermischen.

Teig aus dem Mixtopf nehmen und zu einer flachen Kugel formen.

In Frischhaltefolie einwickeln und bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren oder einfach weiterverarbeiten.

TIPPS:

- Dieser Teig eignet sich für süße und herzhafte Tartes und Quiches.
- Ungebacken lässt sich dieser Teig gut einfrieren. Er taut schnell im Kühlschrank auf, wenn er schon teilweise ausgerollt und eingefroren wird.
- Um einen Tarteteig blind vorzubacken, rollt man ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitfläche mit einem Nudelholz aus.

Eine gefettete Tarte- oder Quicheform damit auslegen und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, um zu verhindern, dass sich Blasen bilden.

Backpapier auf den Teig legen, Hülsenfrüchte, z.B. Erbsen, Bohnen oder Linsen zum Beschweren auf das Backpapier geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen (180°C) vorbacken.

Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und weitere 5 Minuten goldbraun backen.