



Herzhafter Mürbeteig

Zeit gesamt
35minZubereitungszeit
5minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

Frischhaltefolie, SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter Butter in Stücken, 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. Herzhaften Mürbeteig anschließend nach Rezept zubereiten und backen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2361 kcal
Kohlenhydrate	231 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	139 g