



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