



# 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     |