Rezept

Grundrezept Mürbeteig

Ein Rezept von Grundrezept Mürbeteig, am 27.04.2024

Zutaten

200 g	kalte Butter
	Salz
300 g	Mehl (Type 405)
1/2 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
100 g	Zucker
2	Eigelb (Größe M)
2 Msp.	Backpulver
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 300 g Mürbeteig bzw. für 1 Boden mit Rand (28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Butter in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Händen, dem Kochlöffel oder den Quirlen des Handrührgeräts gut vermischen.

2. Das Eigelb gründlich unterrühren. Es soll sich komplett mit der Butter-Zucker-Masse verbinden – emulgieren, wie die Konditoren sagen.

3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Buttermasse sieben. Die Zitronenschale dazugeben und alles mit den Händen zügig unter die Masse kneten. Wichtig ist, dass man wirklich rasch arbeitet, denn je länger man knetet, desto flüssiger wird die Butter und desto klebriger der Teig.

4. Den glatten Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank mindestens 2 Std. ruhen lassen. In dieser Zeit wird die Butter wieder etwas fester, sodass sich der Teig anschließend gut ausrollen lässt.

5. Den Teig 10 Min. bei Zimmertemperatur liegen lassen und anschließend auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche geschmeidig kneten. Achtung: Nur so lange kneten, bis der Teig formbar wird. Zu langes Kneten macht ihn »brandig«, das heißt, die Butter schmilzt, trennt sich vom Mehl und der Teig reißt beim Ausrollen.

6. Mürbeteig ca. 3 mm dick ausrollen und je nach Rezept in eine Tarteform legen und die Ränder andrücken oder Mürbeteigplätzchen daraus ausstechen.