

Rezept

Grundrezept pikanter Mürbeteig

Ein Rezept von Grundrezept pikanter Mürbeteig, am 09.06.2026

Zutaten

200 g glutenfreies Mehl, hell

1 Ei (Größe M)

Salz

120 g kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PORTION PIKANTEN TEIG | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 1690 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. 1/2 TL Salz zum Mehl geben und untermischen.

2. Die Mehlmischung auf die Arbeitsfläche geben und mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte drücken. Ei in die Mulde geben. Die Butter in Flöckchen schneiden und gleichmäßig am Mehlrand verteilen.

3. Alle Zutaten mit zwei Teigkarten von außen nach innen durchhacken, dann kurz (der Teig darf nicht zu warm werden) mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen. Wie gewünscht weiterverarbeiten.