

## Rezept

# Mürbeteig mit Stevia

Ein Rezept von Mürbeteig mit Stevia, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>125 g</b> weiche Joghurtbutter	<b>0,3 g</b> Steviosid-Extrakt
<b>1</b> Ei	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>250 g</b> Mehl	Salz
<b>250 g</b> getrocknete Erbsen	Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 170° vorheizen, die Springform mit wenig Joghurtbutter gründlich einfetten oder alternativ mit Backpapier vollständig auslegen.
2. Butter, Steviosid-Extrakt, Ei und Zitronenschale zuerst mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren, sodass sich der Steviosid-Extrakt gut verteilt.
3. Anschließend das Mehl und 1 Prise Salz zur Butter-Ei-Masse geben und alle Zutaten kurz mit den Knethaken des Handrührgeräts durcharbeiten.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mind. 10 Min. kühl stellen.
5. Teig auf wenig Mehl ca. ½ cm dick ausrollen, einen Boden ausschneiden und in die Form legen. Aus den Teigresten einen Rand formen und andrücken.
6. Zum »Blindbacken« die Erbsen auf den Teig geben und den Boden im Ofen (Mitte) 15 – 20 Min. vorbacken. Wie im jeweiligen Rezept beschrieben fertigstellen.