

Mürbeteig für Tartes



Fester Knetteig

Das Grundrezept für einen Mürbeteig für Tartes.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Ruhezeit 1 Std

Mehl, Butter, Backpulver und Ei in eine Rührschüssel geben. Mit dem Rührgerät mit Knethaken auf mittlerer Stufe gut verrühren.

Mein Rat: Man kann diesen Teig alternativ für süße oder pikante Tartes verwenden. Bei süßen kann man zusätzlich einen halben Teelöffel Zucker hinzugeben, bei pikanten einen halben Teelöffel Salz.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und Teig mit bemehlten Händen darauf etwas durchkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Rührschüssel für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Rührschüssel herausnehmen und Teig einige Zeit Zimmertemperatur annehmen lassen.

Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–5 cm hohen Rand ausziehen – je nach Menge der vorgesehenen Füllung.