

Mürbteig: 1-2-3 Teig

Zutaten

100 g	Staubzucker
200 g	Butter (oder Margarine)
20 g	Dotter (1 Stk.)
300 g	glattes Mehl
1 TL	kalt Wasser

Weiteres:

- Vanille
- Zitrone
- Salz

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Alle Zutaten vorbereiten und abwiegen

Herstellung: Teig

1. Staubzucker, Butter, Salz, Aromen und Gewürze glatt arbeiten.
2. Dotter zugeben und ca. die Hälfte des Mehls begeben und rasch durchkneten.
3. Danach das restliche Mehl begeben und zu einem glatten Teig arbeiten.
4. Teig zu einer Rolle formen, mit einer Frischhaltefolie einschlagen.
5. Eventuell rasten lassen (Kühlschrank).

Hinweis

Mürbteig kann auf die verschiedensten Weise verarbeitet werden

Es wird unterschieden:

- **Gewirkte Teige** (1-2-3 Teig, Mailänder Teig, Vanillekipferl Teig, brauner Linzerteig etc.)
- **Gerührte Teige / Masse** (Gerührter Linzer Teig, Linzermasse für Torten)

Wichtig:

- Den Mürbteig so wenig als nötig kneten, ansonsten wird der Teig brandig. Mit etwas Wasser lässt sich der Teig länger verarbeiten und es verhindert, dass der Teig zu schnell brandig wird.