

Mürbteig

Zutaten

300 g	glattes Mehl
200 g	Butter
100 g	Staubzucker gesiebt
1	Ei

Weiteres:

- Prise Salz
- Geriebene Zitronenschale



Arbeitsbeschreibung

1. Mehl, Staubzucker und Aromaten sieben und in einen Schneekessel geben.
2. Die kalte Butter in 1cm Würfel schneiden und dazugeben, das versprudelte Ei begeben.
3. Abbröseln, kurz kneten und zu einer Platte formen.
4. In Frischhaltefolie einwickeln und 30 min kühl stellen bevor er weiterverarbeitet wird. (nicht im Kühlschrank, da er sich sonst schwer ausrollen lässt.)