



Mürbeteig hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der klassische „Alleskönner für Tortenböden oder Tartletts

Zutaten

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 70 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz.

Zubereitungsart

Schritt1

Die weiche Butter mit dem Mehl, Salz, Zucker sowie dem Eigelb intensiv verkneten. Ca. 30 min. in Küchenfolie ruhen lassen.

Schritt2

Ausrollen, ca. 40 - 45 min. bei 180° C, im vorgeheizter Ofen.

Schritt3

backen.

Schritt4

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** alleskönner, einfach, grundrezept, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muerbeteig-hausgemacht/>