

## Zutaten:

300 g Mehl 3 Teile  
200 g kalte Butter 2 Teile  
100 g Zucker 1 Teil  
evtl. 1 Ei oder Eigelb



**Backzeit:** 12-15min

**Temperatur:** 200°C

## Zubereitung:

Mehl mit dem *Müllermeister* auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Zucker in die Mulde streuen und die kalte Butter in kleinen Stücken darüber verteilen. Evtl. Ei oder Eigelb zugeben.

Alle Zutaten gründlich mit dem *durchhacken*.

Den Teig rasch und kurz mit kühlen Händen vergreifen und durchkneten. Mürbeteig in Folie einpacken und 1-2 Stunden kaltstellen.

Gekneteter Mürbeteig ist rasch zubereitet und lässt sich gekühlt gut verarbeiten.

## Backen:

Im vorgeheizten Backofen den Mürbeteigboden rund ca. 12 Minuten (Boden eckig ca. 15 Minuten), bei 200° C Ober- und Unterhitze backen.

## Hinweis:

1 Grundrezept reicht zum reicht zum Auslegen einer Form oder 2 Mürbeteigböden ø 26 cm oder 1 eckigen Boden 32x37cm (Größe *Thermo-Star*).

## Tipps und Kniffe:

\* Gekneteter Mürbeteig mag keine Wärme, deshalb sollten Raum, Zutaten und Hände stets kühl sein.

\* Beim gekneteten Mürbeteig nicht zu lange kneten und keine weiche Butter verwenden; sonst tritt das Fett aus, d.h. er wird „brandig“. Brandiger Mürbeteig lässt sich schwieriger verarbeiten und führt zu einem mangelhaften Backergebnis.

\* Gekneteten Mürbeteig vor dem Verarbeiten 1-2 Stunden kaltstellen, damit sich der Zucker löst und das Fett fest wird.

\* Mürbeteig mit Ei darf nur kurz gekneteten werden, sonst wird er zäh und die Gebäcke hart.

\* Den Teig am besten mit wenig Mehl zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen, dann klebt der Teig nicht. Bei zu viel Mehl wird der Teig bröselig und trocken, die Gebäcke werden hart.

\* Bei dunkeln Punkten im Gebäck war der Zucker zu grob. Für feine Gebäcke am besten Puderzucker verwenden.

\* Gerührten Mürbeteig sofort verarbeiten, sonst wird der Teig zäh und ist schwieriger aufzuspritzen.

\* Spritzgebäck lässt sich mit dem *kleinen Spritzbeutel Profi I*/leichter aufspritzen.

\* Mürbeteig kann auch mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine zubereitet werden. Dazu

alle Zutaten mit dem Kneithaken kurz verkneten und zum Schluss kurz zusammen drücken.