

Zutaten:

200 g Reismehl
70 g Kartoffelmehl
70 g Maismehl
120 g Zucker
1 P. Vanillezucker
120 g kalte Butter
1 Ei
1 Eiweiß

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 12-15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Alle Zutaten in den **Schlagkessel** geben und verkneten, mindestens 2 Std. kaltstellen.

Mürbeteig nach Belieben weiterverarbeiten.

Ein Grundrezept ist ausreichend:

1. für das Auslegen einer Form
(z.B. für Apfelkuchen ect)
2. für 2 Mürbeteigböden (26 cm)
3. für eine Schnitte (Boden)
32 x 37 cm (Thermo-Star)

Backzeit Mürbeteigboden rund ca. 12 Minuten

Backzeit eckige Schnitte ca. 15 Minuten

Glutenfreier Mürbeteig muß länger geknetet werden als Teig mit "normalem Mehl", damit er sich genügend verbindet. Bei der Verarbeitung ist er sehr mürbe und bricht schneller.

Wichtig:

Ausreichende Kühlung, da er sonst schnell klebt.