

Mürbteig – Tipps und Tricks!

- Stelle vor Beginn alle Zutaten bereit
- Butter MUSS kalt sein

- Arbeite zügig, da der Teig schnell zu kleben beginnt

- Knete den Teig nicht zu lange
- Durch die Wärme der Hände wird die Butter weich und der Teig klebrig und brüchig

- Welle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus

Wenn der Teig nach dem Ausrollen zu weich ist:

- Lege den Teig für 3-4 Minuten ins Gefrierfach.

Bei nicht sofortigem Verarbeiten des Teiges:

- Wickle den fertigen Teig in Frischhaltefolie ein
- Lege den fertigen Teig in den Kühlschrank

Wissenswertes:

- Der Mürbteig hat seinen Namen aufgrund seiner mürben Konsistenz, die vom hohen Fettanteil (Butter) kommt