

|  |
| --- |
| **Mürbteig – Tipps und Tricks!**   * Stelle vor Beginn alle Zutaten bereit * Butter MUSS kalt sein * Arbeite zügig, da der Teig schnell zu kleben beginnt * Welle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus * Knete den Teig nicht zu lange * Durch die Wärme der Hände wird die Butter weich und der Teig klebrig und brüchig   Bei nicht sofortigem Verarbeiten des Teiges:   * Wickle den fertigen teig in Frischhaltefolie ein * Lege den fertigen Teig in den Kühlschrank   Wenn der Teig nach dem Ausrollen zu weich ist:   * Lege den Teig für 3-4 Minuten ins Gefrierfach.   Wissenswertes:   * Der Mürbteig hat seinen Namen aufgrund seiner mürben Konsistenz, die vom hohen Fettanteil (Butter) kommt |