

Mürbeteigschälchen

Zutaten (für ca. 24 Stck):

- 200 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 125 g Butter (kalt)
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 6 EL Milch
- Muffinbackblech
- Muffinförmchen

Anleitung:

1. Alle genannten Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel o.ä. gut miteinander verkneten.
2. Den Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Währenddessen das Muffinbackblech vorbereiten. Das Blech nicht wie gewohnt befüllen, sondern mit der Auswölbung nach oben hinlegen. Nun die Muffinförmchen über die Wölbungen stülpen.
4. Den Backofen bei 175 Grad (Umluft) vorheizen.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und (ähnlich wie Keksteig) auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausstechen. Nun Kreise mit einem Glas (ca. 8-10 cm Durchmesser) ausstechen und über die mit Muffinförmchen versehenen Auswölbungen legen. Den überstehenden Rand vorsichtig nach unten drücken bzw. an die Form anpassen.
6. Für ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und vom Muffinförmchen ziehen. Nun nach Herzenslust befüllen.