

# Mürbeteig

## Zutaten:

- 90 g Mehl
- 60 g Butter
- 30g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1EL kaltes Wasser

## Anleitung:

1. Die oben genannten Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig miteinander verkneten, bis ein homogener fester Teig entsteht.
2. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. (Ich habe die Kühlungsphase auch schon mal weggelassen, wenn es schnell gehen sollte; funktioniert also auch!)
3. Anschließend den Teig in Springform-Größe ausrollen, auf den mit Backpapier belegten Formboden legen, mehrmals mit der Gabel einstechen und bei 180 Grad 15-18 Minuten backen.
4. Fertigen Teig herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Nun kann der Boden weiter verarbeitet werden.

