

Mürbeteig

Zutaten:

250gr. Mehl
150gr. Butter
60gr. Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Ei

Zubereitung:

Das Mehl auf ein Brett sieben, die weiche Butter in Flöckchen darauflegen, den Zucker und Vanillinzucker darüberstreuen.

In der Mitte eine Vertiefung hineindrücken und das gequirte Ei hineingießen.

Die Zutaten mit einem Messer durcheinander hacken und zum Schluss den Teig schnell mit der Hand kneten.

Den Teig kühl stellen und ratsen lassen, ca. eine Stunde.