

Mürbeteig

(für eine Springform 26/28 cm)

- 80 Gramm kalte Butter
- 80 Gramm Zucker
- 1 Ei
- 230 Gramm Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

Butter mit Zucker verrühren und anschließend das Ei hinzugeben.

Zum Schluss Mehl & Backpulver mischen und hinzugeben.

Nun den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

Danach kann man ihn wunderbar ausrollen und eine Springform damit auslegen.

Die Backzeit variiert je nachdem, was du auf den Teig draufgibst. Die Farbe des Teiges ist allerdings immer ein guter Anhaltspunkt.