



## Grundrezept Mürbeteig zum Ausrollen und Ausstechen, einfach und gut

Dieser Teig, auch Knetteig genannt ist sehr fettreich und wird lustigerweise nur kurz geknetet und geht kaum auf. Man kann aus ihm herrlich Kekse ausstechen.

Man braucht:

- Kalte Hände
- 300 Gramm Mehl
- 200 Gramm Butter
- 100 Gramm Zucker ( ein kleiner Teil davon als Vanillezucker )
- 1 Vollei oder 2 Eigelb ( Erhöht die Qualität )
- Prise Salz ( verstärkt den Geschmack )

Wir vermischen Zucker und Ei und geben die Prise Salz hinzu. Nun sieben wir das Mehl auf unserer Arbeitsfläche und geben in eine Mulde die Zucker-Ei Mischung hinein und dann vermischen wir die Butter hiermit. Von außen her heben wir nun das Mehl unter bis es soeben bindet und drücken den Teig zusammen. Jetzt eine runde Kugel formen und in Klarsichtfolie einschlagen.

Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen, besser ist 1 Stunde. Der Teig hält sich aber locker 5 – 7 Tage im Kühlschrank, also keine Sorge.

Nach der Wartezeit kann man den Teig ausrollen und tolle Plätzchen backen.

