



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Einfacher Mürbeteig

(für Obstboden oder Käsekuchen usw.)

Zutaten:

300 g Mehl (Typ: 405)
200 g Zucker
150 g gute Butter
2 Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (Handelsklasse: M)
1 Prise Salz



Zubereitung:

Mehl sieben, mit dem Backpulver in eine Rührschüssel geben und vermischen, dann Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei, sowie wie die warme Butten hinzugeben und mit einem Handrührgerät (mit Knethaken) erst auf niedrigster Stufe alles vermengen, dann auf Mittlerer bis Höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Jetzt den Tein zu einer Kugel rollen und in Frischhaltefolie wickeln, dann für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen!

Danach auf einer bemehlten Unterlage ausrollen und in die gewünschte Form legen, den Rand etwas andrücken und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Danach in einem auf 160 Grad vorgeheiztem Ofen im unteren Drittel für ca. 20 Min. vorbacken.

Den Boden aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Jetzt kann der Boden mit dem gewünschten Obst (an besten passen Apfelschnitze) belegt und dann nochmal für 30 Minuten fertig gebacken werden!

Anmerkung:

Der Grundteig ist für vielerlei Sorten Kuchen zu gebrauchen wie z.B.: leckeren Apfel, oder Pflaumenkuchen mit Streusel, leckeren Käsekuchen, uvm...

