

REZEPT

Mürbteig

Zutaten

200 g Butter

300 g Dinkelvollkornmehl

1 Teelöffel Rohrzucker

Zubereitung

Alle Zutaten verkneten. Den Teig anschließend in den

Kühlschrank legen und mind. ½ Stunde ruhen lassen.

Nach der halben Stunde Ruhezeit wird der Teig in eine

Pieform oder eine Tarteform gedrückt. Tipp damit er nicht

anklebt: die Form mit Backpapier auslegen.

Mit einer Gabel mehrere Löcher in den Mürbteig stechen und

bei 180 Grad Umluft 10 Minuten vorbacken.

by Stardust and Pantries

