



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

## Mürbteig (Quelle unbekannt)

Dieses Rezept reicht für ein Blech von 26 cm Durchmesser oder 12 - 15 Förmchen

200g	Halbweissmehl (oder 150 g Mehl und 50 g Paidol) *
½ KL	Salz
100g	kalte Butter in Flocken
2 -3EL	Zucker*
½	Zitronen nur Schale
1	Ei*
1EL	Essig* (macht Teig mürb)

### Zubereitung Mürbteig

Mehl, Salz, Butter in einer Schüssel miteinander feinreiben. Zucker, Zitrone, Essig und das verklopfte Ei in die Vertiefung geben und rasch zusammenfügen. Zugedeckt an der Kälte ca. 30 Min. ruhen lassen.

\*Diese Zutaten finden Sie in unserem Mühlenladen