Teig & Torten - "Mürbeteig"

Zutaten sind:		
-	125 gr. Butter	
-	125 gr. Zucker	
-	1 Prise Salz	
-	1 Ei	
-	200 gr. Mehl	
-		
-		
Und so wird es gemacht:		

Die Teigzutaten (Grundrezept) zu einem Mürbeteig kneten und 1 – 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Danach ...

Weitere Bemerkungen: Das ist nur das Grundrezept vom Mürbeteig. Die Größe der Zutaten ist auch Abhängig zu was der Mürbeteig verwendet wird.

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Es kommt darauf an was aus dem Mürbeteig gemacht wird dann kommen entsprechend Zusätze dazu ...

Aufwand und / oder Herstellzeiten			
Vorbereiten	Etwa ½ Stunde		
ElHerd backen	entfällt		

Immer den Mürbeteig in den Kühlschrank stellen vor der Verarbeitung.