**Mürbteig Grundrezept**

100 g Staubzucker

200 g Kalte Butter in Würfel geschnitten

300 g Mehl

1 Stk. Ei

Prise Salz

* Mehl auf die Arbeitsfläche, oben auf die übrigen Zutaten

Alles rasch verkneten, evtl. etwas Wasser dazugeben

Zu einer Kugel formen und etwa 30 min. kühlen

* Dann kann Teig ausgerollt werden
* Backzeit ca. 180°C – 10 Minuten