

Salziger Mürbeteig

Zutaten

- 250g Mehl
- 125g Butter
- 1 kleines Ei
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL Wasser

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen
- Die Butter in Flöckchen, das Ei, die Prise Salz und das Wasser in die Mulde geben
- Schnell zu einem glatten Teig verkneten
- Zwischen 30 Minuten und einer Stunde den Teig im Kühlschrank ruhen lassen