



# SALZIGER MÜRBETEIG

(Blindteig)

---

## Informationen:

- Für 1 Springform
- Kostet etwa 0,75 € pro Springform
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 100 Minuten
  - 15 min. Teig herstellen
  - 60 min. ruhen
  - 5 min. Teig in die Form geben
  - 10-15 min. backen

## Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 429
- KJ: 1795
- Fett: 26,7 g
- KH: 38,5 g davon 0,7 g Zucker
- Eiweiß: 8,1 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

---

## Zutaten:

### Für den Teig:

- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 100 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1/2 TL. Salz
- etwas Butter zum Einfetten der Springform

---

## Zubereiten:

### Der salzige Mürbeteig – bzw. der Boden Teil 1:

- Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.
- Das Salz gleichmäßig auf dem Mehl verteilen.
- Das Ei in die Mulde geben.
- Die KALTE Butter in kleine Würfel schneiden und in die Mulde geben.
- Alle Zutaten von Hand in der Schüssel vermengen.
- Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestreuen, den Teigklumpen aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche mit dem Handballen kräftig durchkneten, so lange bis sich alles gut verbunden hat. Sollte der Teig krümelig bleiben, 1-2 EL kaltes Leitungswasser dazu geben. Der Teig soll NICHT zu weich werden.
- Den Teig zu einer runden Teigplatte formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kühl (Kühlschrank) ruhen lassen.

### Der salzige Mürbeteig – bzw. der Boden Teil 2:

- Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen.
- Die kalte Teigplatte mit einem Nudelholz dünn und rund ausrollen.
- Die Springform mit etwas Butter einfetten/einreiben.
- Den Teig in die Springform geben, gleichmäßig am Boden und der Seite verteilen.
- Den Teig am Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- Den Teig/Boden auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen 10 Minuten vorbacken.
- Den gebackenen Boden aus dem Ofen nehmen und an die Seite stellen.