Mürbeteig für Quiche und Gemüsekuchen



Von Elke Ruffin

Dieser Teig ist eine super Grundlage für Quiche oder z.B. die berühmten, herzhaften, schweizer Käseküchlein. Das Rezept stammt noch von der geliebten Omi meines Mannes und wurde mir vor Jahren von meiner Schwiegermutti weiter gegeben. Es ist also eines dieser Basisrezepte die mir besonders am Herzen liegen. Außerdem ist es fix gemacht und super Anfänger freundlich.

Das Rezept reicht für eine 28 cm Form.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**35 min**	**n/a**	**45 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

300 x	Gramm Mehl
125 x	Gramm flüssige Margarine
1 Prise	Salz
	etwas Wasser

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Springform

Zubereitung

01 Gib das Mehl in eine Schüssel.

02 Gieße die flüssige Margarine darüber.

03 Füge die Prise Salz hinzu.

04 Knete die Zutaten mit der Hand gut durch.

05 Der Teig sollte sich jetzt wie Sägespäne anfühlen.

06 Gib einen Schluck Wasser hinzu und knete weiter.

07 Am Ende sollte eine Kaugummi artige Konsistenz herauskommen.

08 Ist die Masse zu hart, gib noch etwas Wasser dazu.

09 Der Teig kann nun direkt weiterverarbeitet werden.

10 Besser ist es aber ihn ein 1/2 Stündchen ruhen zu lassen.