

Zutaten für Tortenring von 24 cm Durchmesser:

100	g	Butter, kalt
250	g	Dinkelmehl
2	ST	Eier, Gr. M
½	TL	Salz

Bei Vollwertmehl 3 EL Wasser hinzufügen

Herstellung:

1. Kalte Butter mit der Röstireibe grob reiben.
2. Butter und Mehl zwischen den Händen ca. 1 Minuten verreiben(vermengen).
3. Mit den restlichen Zutaten kurz zu einem Mürbteig verarbeiten.
4. Zu einen flachen Ziegel formen und abgedeckt an einem kühlen Ort für 20 Minuten rasten lassen.

Der Mürbteig ist für Quiches aller Art bestens geeignet!!

