

Mürbeteig pikant

Pikanter Mürbeteig – Grundrezept für herzhafte Quiche und Tartelettes



glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm

Für 1 Springform (26cm Durchmesser) = 12 Stück

220g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

3/4 gestrichener TL Xanthan

100g kalte Butter (ggf. laktosefrei)

4 EL Wasser

1 Ei

1/4 TL Salz

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die kalte Butter in kleinen Flöckchen über das Mehl geben. Alle restlichen Zutaten ebenfalls zufügen und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig, je nach Rezept, gleichmäßig in eine gefettete Form verteilen, evtl. Rand hochziehen. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen, anschließend nach Rezept verarbeiten.

Tipp:

Bei glutenfreiem Mürbteig ist es besonders wichtig, dass die Butter gut gekühlt verarbeitet wird, ebenso wie die Ruhezeit im Kühlschrank.