



## 1-2-3 Konditormürbeteig

★★★★★

*Teige & Massen*

**Vorbereitungszeit:** 40 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 1 Teil/e Zucker
- 2 Teil/e Fett
- 3 Teil/e Mehl
- 1 Prise(n) Salz

### ZUBEREITUNG

Die Zutaten gut miteinander verkneten, anschliessend mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank auf Verarbeitungstemperatur herunterkühlen. Dann in vorher ausgefetteter Form bei ca. 175 °C goldbraun backen.

Tipp: Zum Ausrollen Klarsichtfolie über den Teig geben.