

Mürbteig für Strudel (Für etwa 1 kg)

Zutaten

250 g Butter
250 g Staubzucker oder Zucker
1 Msp. Zitronenschale, gerieben
1 Pkg. Vanillezucker
1-2 EL Milch
2 Eier
500 g Mehl
½ Pkg. Backpulver
1 Prise Salz



- Die nicht zu kalte Butter mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker in eine Schüssel rasch zu einer homogenen Masse verarbeiten (bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind).
- Die Eier und die Milch dazugeben, das Mehl und das Backpulver beimischen und zu einem Teig kneten
- Den Teig vor gebrauch ½ Stunden ruhen lassen.

Tipp

- Verwendung für Strudel, Weihnachtskekse, Törtchen usw.

