

feiner Mürbeteig für Plätzchen

Backmischung

1000 g netto

Die Mürbeteigmischung wird mit den angegebenen Zutaten mit dem Knethaken des Küchenmixers oder mit den Händen vermengt und anschließend zu einer Rolle geformt. Rolle

1 Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend von der Rolle ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backpapier legen. Bei ca. 180°C 8-10 Minuten backen.

Diesem Teig können nach Belieben Nüsse, Schokoladenstückchen oder Mandeln zugefügt werden. Der Teig kann auch als Tortenboden verarbeitet werden.

Mischung	Butter	Milch
500 g	185 g	30 ml
1000 g	370 g	60 ml

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Volleipulver**, Backpulver, jod. Salz,
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1539 kJ (367 kcal)
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	78,3 g
davon Zucker	28,6 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	0,6 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	