



Grundrezept Mürbeteig für Tortenböden

Der schnell zubereitete Mürbeteig ist die perfekte Grundlage für Torten aller Art

etwa 12 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

100 g weiche Butter oder

Margarine

Wie backe ich ganz schnell einen Tortenboden aus Mürbeteig?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig auf dem Boden der Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darumlegen. Als schnelle Alternative aus den Zutaten einen Streuselteig zubereiten. Streusel in die gefettete Springform geben und mit einem Löffel zu einem festen Tortenboden andrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Sofort nach dem Backen Springformrand lösen und entfernen. Mürbeteigboden vorsichtig vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Den Mürbeteigboden als Grundlage für eine Torte verwenden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das passende Rezept zum Bild finden Sie unter "[Schwarzwälder Kirschtorte mit hellem Mürbeteigboden](#)".
- Der Mürbeteig kann auch in einer gefetteten Tarteform gebacken werden. Ein passendes Rezept finden Sie unter "[Zitronentarte mit Baiserhaube](#)".