

Wähenteig

Rezept für einen geriebenen Teig

Zutaten:

250 g	Mehl
80 g	Butter, kalt in Stücke geschnitten
1 Kl	Salz
0.5 dl	Essig
0.5 dl	Wasser
1 Kl	Backpulver

Zubereitung:

Mehl und Backpulver vermischen, Butterstückli darauf verstreuen mit den Händen verreiben. Salz, Essig und Wasser daruntermengen und wenig kneten, doch soll der Teig schön glatt sein. Vor dem Verwenden 1 Stunde in den Eiskasten stellen.

Den Teig 2mm auswallen und auf ein rundes Kuchenblech legen.

Tipp:

Zur Verwendung für Käse- und Zwiebelwähen.