

Tarteboden aus Mürbeteig

Zutaten: (für ein Blech von etwa 23 cm Durchmesser)

- 300 g Mehl
- ¼ TL Salz
- 100 g Puderzucker
- 170 g eiskalte Butter, in Würfelchen geschnitten
- 1 Eigelb
- 4 EL eiskaltes Wasser (oder wenig mehr, falls der Teig zu trocken ist)
- wenig flüssige Butter zum Ausstreichen der Kuchenform

Zubereitung:

Die Butterwürfelchen für ca. 15 Minuten in den Tiefkühler stellen.

In einer Schüssel Mehl, Puderzucker und Salz gut mischen und die eiskalten Butterwürfelchen dazu geben.

Entweder mit den Fingerspitzen (gekühlte Hände!) oder mit dem Rühr-Element der Küchenmaschine (das ist einfacher!) die Butter-Würfelchen schnell in die Mehl-Zucker-Nuss-Mischung einarbeiten bis eine gleichmässige Masse von sandiger Konsistenz entsteht.

Das Eigelb und das eiskalte Wasser dazugeben und kurz vermengen. Ist der Teig zu trocken, noch etwas eiskaltes Wasser dazugeben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und von Hand ganz kurz zu einer homogenen Masse zusammenfügen. Der Mürbeteig soll so wenig wie möglich geknetet werden.

Den Teig halbieren und je zwei runde Platten (ca. 10 cm Durchmesser) daraus formen. Mit Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde (noch besser über Nacht) ruhen lassen.

Das Kuchenblech mit flüssiger Butter ausstreichen. Die eine Hälfte des Teigs (die andere lässt sich eingefrieren und später verwenden) ca. 3 mm dick rund auswallen.

Den ausgewallten Teig dann vorsichtig in die vorbereitete Form legen, leicht andrücken. Das Blech jetzt für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ein zerknülltes Backtrenn-Papier auf den Teig legen und die Form mit getrockneten Hülsenfrüchten (Kichererbsen oder Bohnen) füllen. (Die Hülsenfrüchte lassen sich immer wieder zum Blindbacken von Kuchenböden verwenden.)

Das Blech jetzt für ca. 10 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und die Tarte blind vorbacken.

Die Hülsenfrüchte entfernen und das Blech für weitere 20 bis 25 Minuten in den Ofen schieben, bis der Teig ganz durchgebacken ist und eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Den Tarteboden aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und dann vorsichtig aus dem Blech heben. Auf einem Tortengitter ganz auskühlen lassen.