# Tartelette Teig für Frucht-Tartelette und Obstkuchen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Ideal für kleine, gefüllte, hausgemachte Frucht Tartelette, aber auch Obstkuchenböden

## Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 125 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Mürbeteig:

### Schritt2

Das Mehl mit dem Zucker, dem Ei sowie 1 Priese Salz und dem Vanillezucker zügig vermengen und anschließend die flüssige Butter rasch unterkneten, 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

### Schritt3

Danach ausrollen und in Tartlett - Förmchen oder Springformen geben und ca. 20 min. bei 180 ° C backen. Erkalten lassen und belegen.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** hausgemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tartelette-teig-fuer-frucht-tartelette-und-obstkuchen/