



Veganer Mürb-, Pastetenteig - süß & pikant

Zutaten:

Für die Süße Variante:

150	g	Weizenmehl, glatt
120	g	Vegane Margarine, kleingewürfelte - kalte
1	Prise	Salz
2	EL	Staubzucker
3-5	EL	Eis-Wasser

Für die Herzhafte Variante:

den Zucker weg – 3/4 TL Salz nehmen und „weniger“ Wasser. . .

Herstellung:

1. Das Mehl wird zusammen mit dem Zucker und Salz sowie der Margarine zwischen den beiden Händen zerreiben.
2. Nach und nach das Wasser hinzugegeben und gut unter geknetet.
(Keinen Schreck bekommen, wenn die Masse sehr trocken und bröselig erscheint.)
3. Den Teig zu einem flachen Ziegel formen.
4. In Frischhaltefolie eingewickelt und 30 Minuten kühl lagern.
5. 15 Minuten vor der Weiterverarbeitung des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen.

