



Croustade-Teig

KSW 14.11.2014, Vorspeisen

portionen 4 • **schwierigkeitsgrad** Leicht • **quelle** KSW Rezepte Service

ZUTATEN

180 g Mehl
60 g Schweineschmalz, in Wachspapier
eingeschlagen und tiefgefroren
60 g Butter
80 - 110 ml kaltes Wasser
½ TL Salz

ZUBEREITUNG

Mehl in eine grosse Schüssel geben.

Gefrorenes Schmalz und Butter aus dem Gefrierfach nehmen, auspacken und mit Mehl rundum bestäuben. Schmalz und Butter mittels einer groben Käsereibe so schnell wie möglich auf das Mehl reiben. Alles immer wieder mit Mehl bestäuben, wenn es zu kleben anfängt.

Mit einem Messer abschaben, was noch an der Reibe klebt. Mehl ebenfalls mit Hilfe des Messers oder Gabel mit dem Fett vermengen – nicht mit den Fingern (Wärme).

Eiswasser unter ständigem Rühren mit einer Gabel vorsichtig über die Mehl-Fett-Mischung giessen. Erscheint die Masse noch zu trocken, löffelweise etwas Wasser zugeben. Kugel formen, in Klarsichtfolie geben oder in Wachspapier wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank legen.