

# good food loop

## Séissen Mierfdeeg

(fir 1 Sprangform vun 26 cm Ø)

### Wat brauch ech?

- 100 g Zocker oder Pudderzocker
- 200 g Botter
- 300 g Miel



### Preparatioun

1. Den Botter, wou kann Frigostemperatur hunn, kleng schneiden.
2. D'Miel op en Bakbriet siften, an d'Mëtt eng Kaul drécken an den Zocker do dran schëdden.
3. D'Stécker Botter op dem Bord vum Mielbiereg verdeelen an alles méiglech schnell mat killen Hänn alles zu engem glaten Deeg knieden.
4. Den Uewen op 200°C firhëtzen.
5. D'Bakblech dënn mat Miel bestrëen, den Deeg drop leen an mat Hëllef vun engem Nuddelholz eng Kéier kuerz driwwer rullen. Dono den Deeg och vun uewen mat e wéineg Miel bestrëen. Tëscheduerch mat der flaacher Hand ënnert den Deeg fueren, en unhiewen an erëm e wéineg Miel op den Bakblech strëen. So wieder fir goen bis dass den Deeg die gewünschten Gréisst huet an dobäi oppassen dass sech net ze vill Miel ënnert dem Mierfdeeg usammelt.
6. Falls den Mierfdeeg ze mëll gi géing fir domat kënnen ze schaffen, dann stell den Deeg rem fir mindestens eng hallef Stonn an den Frigo.

Foto: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=m%C3%BCrbeteig&title=Special:Search&go=Go&searchToken=5xn77vvkaf36r9zngnam8mvrz#/media/File:M%C3%BCrbeteig-1.jpg>