

Wähenbuffet Kuchenteig von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Spinatwähe, Birnenwähe, Käskiechli, Zwiebelechueche

250 g Mehl

* 2.5 g Salz

100 g Butter kalt, in Stücke schneiden

1.25 dl Wasser

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Kuchenteig:

-Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.

-Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

-Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.