

## Zutaten

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- Salz

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen.
2. Alle Zutaten mit Knethaken verrühren. Butter in Flöckchen in Mischung geben. Mit der Hand nachkneten, bis alles gut verknetet, aber noch porös ist. Der Teig darf nicht zu lange bearbeitet werden, sonst wird er warm und verliert seine typische Konsistenz. Ist er zu trocken, spüle deine Hände mit kaltem Wasser ab und knete dann weiter.
3. Teig für mindestens 30 Minuten (besser 1 Stunde) abgedeckt oder in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen. Gekühlten Teig auf mehlbestäubter Arbeitsfläche rund ausrollen, etwas größer als die Form, in der er gebacken werden soll.
4. Masse in eine gefettete und mehlbestäubte Springform geben. Rand an den Seiten andrücken. Boden mit der Gabel einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft.
5. Nun nach Belieben füllen, zum Beispiel mit einem Schoko-Rührteig mit bemehlten Kirschen oder mit einer Frischkäsefüllung für New York Cheesecake. Kuchen je nach Füllung etwa 1 Stunde backen.