1-2-3 Mürbteig Kuchen

Teig für das Ausstechen von Keksen.
Mürbteig ist für Kekse und auch als Tortenboden geeignet.

Zutaten

Menge	Zutat
	Teig
500 g	Butter
200 g	Staubzucker
600 g	Mehl glatt
4	Eidotter (Eigelb)
2 Pkg	Vanillezucker
1 Fl	Buttervanille
	Belag
50 g	Marillenmarmelade
1 Dose klein	Dosenobst
2 Blatt	Gelatine

Zubereitung Personen : 10

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		Teig (10 Minuten)
☐	1.	500 g Butter in eine große Metallschüssel geben und bei Zimmertemperatur mit 200 g Staubzucker 2 Pkg Vanillezucker 600 g Mehl glatt und 4 Eidotter (Eigelb) am besten mit den Händen kneten und 1 Fl Buttervanille geben und so lange verkneten, bis der Teig vollständig alle Zutaten in sich aufgenommen hat. Den fertigen Teig in 3 gleich große Stücke aufteilen und 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank geben.
		Backen (25 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	2.	Den Teig nun in eine befettete und bemehlte Kuchenform geben und rund 25 Minuten bei 150°C goldbraun backen.
		Belag (10 Minuten)
☐	3.	Den fertigen ausgekühlten Kuchen nun dünn mit Marillenmarmelade bestreichen und Obst belegen. Darauf nun ein Gelee leeren.

Tipp

Achtung : Da dies am besten mit den Händen gemacht wird, zuerst gründlich die Hände waschen !
Man kann den Kuchen natürlich auch mit anderen Dingen bestreichen oder belegen.

Kekse, Kuchen, Torten, Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
  Mittel
- **Bewertung**
  Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
  45 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
  0