1-2-3 Mürbteig Kuchen

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

Bilder



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 500Butter in eine große Metallschüssel geben und bei Zimmertemperatur mit
200 g 200Staubzucker
2 Pkg 2Vanillezucker
600 g 600Mehl glatt und
4 4Eidotter (Eigelb) am besten mit den Händen kneten und
1 Fl 1Buttervanille 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)
☐
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

- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  45 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste