

Marzipan-Mürbteig Grundrezept

Warum nicht einfach mal einen ganz normalen Teig aufpeppen? Das Marzipan-Mürbteig Grundrezept zeigt, wie man mit einem einfachen Rezept eine große Wirkung erzielen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Shanna Trim

Zutaten

100 g	Butter (weiche und laktosefrei)
60 g	Staubzucker
60 g	Rohmarzipan (glutenfrei)
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb
220 g	Mehl (glutenfreies)
0.5 TL	Fiber-Husk (gemahlene Flohsamenschalen)

Zubereitung

1. Im Marzipan-Mürbteig Grundrezept wird die Butter zunächst mit dem Zucker schaumig geschlagen. Marzipan in kleine Stücke zupfen und unterrühren. Zuletzt Ei und Eigelb dazugeben.
2. Mehl mit Fiber-Husk mischen und unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Frischhaltefolien wickeln und 1 Stunde kalt stellen. Dann ist er fertig zur Weiterverarbeitung.

Tipp

Das glutenfreie Marzipan-Mürbteig Grundrezept schmeckt wunderbar als Boden für einen Obstkuchen oder ausgestochen als Weihnachtskeks.