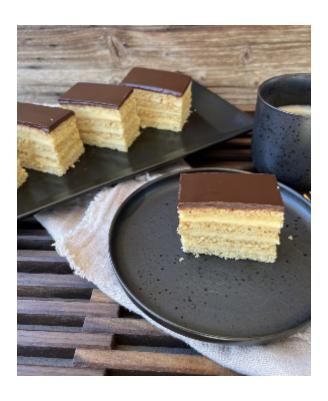
1/4 Mürbteig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Mehl
160 G	Staubzucker
130 G	Butter
2	Eier
2 TL	Natron
60 G	Honig
60 G	Schlagobers
1 EL	Rum

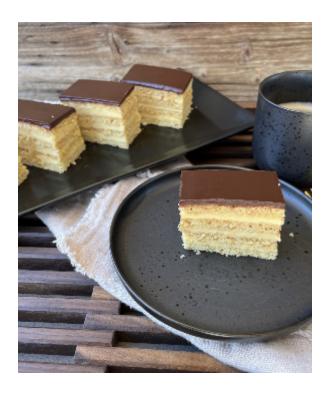
Zubereitung

- 1. Rum und Honig leicht erwärmen, verrühren und mit dem kalten Schlagobers und den Eiern vermischen.
- 2. Mehl und Butter verbröseln, Staubzucker und Natron dazu mischen und mit den flüssigen Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten.
- 3. Gleich in 4 Teile teilen, rechteckig auswalken (ca. 32 mal 21 cm) und einzeln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech aufbringen und bei 180° C Heißluft hellbraun (6-8 min) backen. Teigplatten auskühlen lassen.



2/4 Puddingcreme

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Milch
1,5 PKG	Vanillepuddingpulver
80 G	Zucker
3 PKG	Vanillezucker
180 G	Butter
2 EL	Rum
300 G	Qimiq Vanille
	Ribisel- oder Himbeergelee
	Schokoglasur

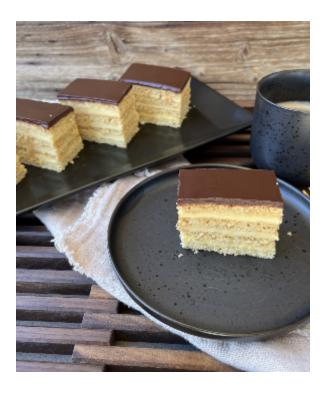
Zubereitung

- 1. In der Zwischenzeit einen "Spezialpudding" zubereiten.
- 2. Puddingpulver mit etwas Milch verrühren.
- **3.** Butter, restliche Milch, Zucker, VZ, und Rum aufkochen und den Pudding einrühren, "gscheit" aufkochen und dann abgedeckt auskühlen lassen.
- 4. Qimiq Vanille und Pudding extra glattrühren und dann gemeinsam mixen. So entstehen keine Klümpchen!
- 5. Vanillecreme in 3 Teile teilen.
 - Teigplatten mit Vanillecreme zusammensetzen (oberste Teigplatte wird nicht bestrichen) und über Nacht gekühlt anziehen lassen (Kuchenbox).
- 6. Am nächsten Tag die oberste Platte mit Marmelade bestreichen und mit einer ordentlichen Schicht Schokoglasur überziehen.
- 7. Erkaltet die Ränder gerade schneiden und in schöne gleichmäßige Schnitten teilen.



3/4 Mürbteig im Thermomix

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig



Zubereitung

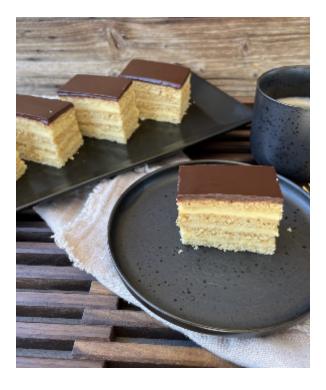
- 1. Zucker einwiegen und 10 Sek./St. 10 mahlen.
- 2. Restlichen Zutaten dazu wiegen und 20 Sekt./St. 5 kneten.

Am Brett mit der Hand nochmal durchkneten und wie oben weiterverarbeiten



4/4 Spezialpudding im Thermomix

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig



Zubereitung

- 1. Milch, Zucker, VZ, Butter, Rum einwiegen und auf dem Modus Eindicken /100°/einschalten.
- 2. In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt erkalten lassen.
- **3.** Qimiq in den Mixtopf füllen und 10 Sek./St. 6 mixen mit dem Spatel nach unten putzen und gegebenenfalls nochmal wiederholen.
- **4.** Kalten Pudding dazugeben und 15 Sek./St. 5-6 vermischen; den Rand mit dem Spatel nach unten putzen und nochmal ein paar Sekunden wiederholen.

Rezept wie oben fortfahren.

