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.