



Veganer herzhafter Mürbeteig

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Weizenmehl, Type 405 300 g

Salz

Margarine, vegan 160 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Frischhaltefolie

1. In einer Schüssel Mehl und 1 Prise Salz vermengen. Kalte Margarine würfeln, mit dem Mehl vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen. Mürbeteig anschließend nach Rezept zubereiten und backen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 2242 kcal

Kohlenhydrate 230 g

Eiweiß 32 g

Ballaststoffe 8 g

Fette 132 g