

Veganer süßer Mürbeteig

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit 5min





Zutaten

für 1 Portionen

| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
|----------------------|-------|
| Zucker | 80 g |
| Salz | |
| Margarine, vegan | 150 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Frischhaltefolie

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

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| Kaloriengehalt | 2480 kcal |
|----------------|-----------|
| Kohlenhydrate | 310 g |
| Eiweiß | 32 g |
| Ballaststoffe | 8 g |
| Fette | 124 g |