Mürbeteig ohne Ei und Milch

Köstlicher, veganer Grundteig für gebackene Obstkuchen und Streuselkuchen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm siehe Tipp, eifrei, maisfrei

Für eine Springform (26cm Durchmesser) bzw. Tarteform

50g Margarine*
2 EL Zucker
180g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1/2 gestrichener TL Xanthan (Bitte beachten: Kommt die Universalmehlmischung von *Tanjas glutenfrei* zum Einsatz, kein Xanthan zusätzlich zufügen)
1,5 TL Backpulver
100ml pflanzlichen Milchersatz (z.B. auf Reis-, Hirse-, Soja-, Mandel- oder Nussbasis)

Den Teig herstellen. Margarine und Zucker schaumig rühren. Mehl, Xanthan und Backpulver mischen und zur Schaummasse rühren. Milchersatz unter rühren (Handrührgerät) zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz mit den Händen durchkneten. Den Teig auf der bemehlten Fläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen und eine gefettete Spring- oder Tarteform damit

auslegen. 30 Minuten kühl stellen.
Nun den Teig mit dem gewünschten Belag bestücken. Hierzu eignet sich zum Beispiel gedünstetes Obst mit einem Streuselbelag. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 Minuten backen.

* **Anmerkung:** Nicht jede Margarine ist frei von Milchbestandteilen. Bitte stets die Packungsangabe beachten.

Foto: Aprikosen – Tarte