

Mandel-Mürbeteig

Der Mandel-Mürbeteig ist eine perfekte Basis für schmackhafte Tartes, herrliche Mürbeteig-Käsekuchen und saftige Mürbeteig-Obstkuchen. Der geschmeidige Teig lässt sich perfekt verarbeiten – so macht das glutenfreie Backen Spaß ☐

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

240g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#)*

75g Zucker

75g gemahlene Mandeln

$\frac{1}{2}$ TL Flohsamenschalenpulver

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

125g Butter (ggf. laktosefrei)

1 kleines Ei

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter in Flöckchen und Ei zugeben und einen glatten Teig herstellen.

2. Den Teig gleichmäßig in eine Spring- oder Tarteform verteilen und im Kühlschrank ruhen lassen, bis der gewünschte Belag zubereitet ist.

3. Je nach Belag variiert die Backzeit. Eine Backtemperatur von 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) und

eine Backzeit von etwa 40 Minuten ist jedoch für vielerlei Varianten perfekt.

*Wer eine maishaltige Fertigmehlmischung verwenden möchte, setzt etwa 200g davon ein und gibt zusätzlich einen halben gestrichenen TL Xanthan mit zur Mehlmischung.

Milchfrei – Tipp: 90g vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

