



Veganer süßer Mürbeteig

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



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