

# MÜRBTTEIGKUCHEN

## REZEPT FÜR 1 KUCHEN

(DURCHMESSER CA. 26 CM, CA. 8 PORTIONEN)

### Zutaten:

- 330 g **Mevalia Cake Mix**
- 35 g **Mevalia Egg Replacer**
- 1 Prise Salz
- 4 g Backpulver
- 60 ml Wasser
- 65 g kalte Butter
- Aprikosenmarmelade zum Bestreichen:  
ca. 200 g



### Zubereitung:

Cake Mix, Egg Replacer, Salz und Backpulver vermischen und auf die Tischplatte sieben. Die Butter in Stückchen rundherum verteilen. Wasser zugeben und mit den Händen rasch zu einem Teig kneten. Sollte er kleben, ein wenig Cake Mix dazu geben, ist er zu trocken, ein paar Tropfen kaltes Wasser zugeben. Die Teigkugel in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 1/2 Std. in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Kuchenform leicht mit weicher Butter einfetten. Den Teig auswickeln und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ca. 1/2 cm dick ausrollen, dabei immer wieder

lockern, damit er nicht klebt. Ggf. nochmal ein wenig Cake Mix darunter streuen. Hat der Teig die gewünschte Größe, ihn mithilfe des Nudelholzes in die Kuchenform gleiten lassen. Die überstehenden Ränder sauber abschneiden, nochmals zu einer Kugel formen und ausrollen. Daraus wird das Gitter geformt. Den Teigboden großzügig mit der Marmelade bestreichen. Die Gitterstreifen auf der Marmelade verteilen und seitlich leicht andrücken. Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 18 Minuten backen.

Nährwertangaben:	Pro Stück
Energie	166 kcal
Fett	5,5 g
Kohlenhydrate	44,9 g
<b>Protein</b>	<b>0,3 g</b>
<b>Phenylalanin</b>	<b>8,3 mg</b>
<b>Tyrosin</b>	<b>7,1 mg</b>
<b>Leucin</b>	<b>16,6 mg</b>