Franchipanfüllung

Von Kuchenfee

Verwendung : Für Kaffeegebäck aus Plunder- & Blätterteigen. Zur Füllung in Tartes.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**10 min**	**n/a**	**15 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **200 g** Marizpanrohmasse
- **250 g** Butter
  weich
- **1 Prise** Salz
- **1** Vanillinzucker
  Päckchen
  optional
- **1 x** Ei
- **2 x** Eigelb
- **5 ml** Rum
  optional aber empfohlen
- **40 g** Mehl

MÜRBETEIG

- **65 g** Zucker
- **125 g** Butter
- **195 g** Mehl
- **2 EL** Milch

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel
- Schneebesen

Zubereitung

01 Marzipan in grobe Stücke schneiden & mit Butter, Salz & Vanillinzucker cremig rühren. (Dieser Schritt kann etwas dauern & Mühe beanspruchen.

02 Sobald die Masse cremig ist kommt das Ei dazu & wird verrührt. Darauf folgen ein Eigelb nach dem anderen. Der Rum kommt zum Schluss unter die Masse.

03 Mehl kurz einarbeiten & nach Wunsch verarbeiten.

1. MÜRBETEIG

01 Butter, Zucker & Prise Salz miteinander verarbeiten.

02 Mehl & Milch einarbeiten bis alles zu einem Teig zusammen kommt.

03 1 Stunde kalt stellen.

04 Teig mit etwas Mühe geschmeidig kneten, dann mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen & in die Tartform rollen.

05 Franchipanfüllung verstreichen. Mit Obst belegen.

06 **Backzeit :** 30 – 40 Minuten.**Temperatur :** 170°C Umluft, vorgeheizt!