

## Gefüllte Mürbteigbecherl



Foto: Kurt-Michael Westermann

### Zubereitung:

Staubzucker mit Margarine, Eiklar, Mehl, Prise Salz sowie Vanillezucker rasch verkneten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Messerrückendick ausrollen und in Scheiben von ca. 4-5 cm Ø ausstechen. Diese kühl rasten lassen. Teigscheiben auf bemehlte Stoppel mit ca. 5,5-6,5 cm Ø legen, auf ein Backblech stellen und bei starker Hitze 220-230 °C im vorgeheizten Backrohr ca. 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen. Mit etwas flüssiger Kuvertüre oder Schokolade ausstreichen, abstocken bzw. fest werden lassen und mit der vorbereiteten Vanillecreme füllen. Mit Früchten garnieren. Für die Vanillecreme Puddingpulver mit wenig kalter Milch und Dotter glatt rühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanilleschote aufkochen. Puddingmasse einrühren und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten kochen lassen. Schote entfernen. Nach Belieben mit Alkohol abschmecken und abkühlen lassen. Mit geschmolzener Schokolade und flüssiger Butter verrühren, über Nacht kühl stellen und bei Bedarf mit dem Mixer kurz schaumig aufschlagen.

### Tipp:

Wer nicht genügend geeignete Stoppel von entsprechender Größe auf Vorrat hat, kann diese auch durch feuerfeste Tassen oder Geschirr ähnlichen Durchmessers ersetzen.



### Quelle:

#### Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

**Kochdauer:** Mehr als 60 min

**Schwierigkeit:** Profi-Koch

**Menüart:** Kekse & Konfekt

**Region:** Österreich , Steiermark

### Zutaten:

- 100 g Staubzucker
- 200 g Margarine (kalt, grob gerieben)
- 1 Eiklar
- 300 g Mehl
- Salz
- Vanillezucker
- Mehl (für die Stoppel)
- Kuvertüre (zum Ausstreichen)
- Früchte (nach Belieben zum Garnieren)

### Für die Vanillecreme:

- 250 ml Milch
- 50 g Kristallzucker
- 1 Vanilleschote (ausgekratzt)
- 20 g Puddingpulver
- 1 Eidotter
- Fruchtbrand (zB. Himbeere oder Kirsch, Amaretto zum Abschmecken)
- 150 g Schokolade (weiß, flüssig)
- 100 g Butter (flüssig)