

# Mandel-Sandkranz

## KOMPLET MANDELFÜLLUNG

### Basismasse

SOFT SAND	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	250 g
MANDELFÜLLUNG	250 g
Bittermandel, Aroma	15 g
Gesamt Basismasse	2.365 g

### zum Ausstreuen der Form

Mandeln, gehobelt	100 g
Gesamt zum Ausstreuen der Form	100 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

### Aufschlagzeit:

Die Rodonkuchenformen Ø 18 cm, Höhe 9 cm ( Litergewicht ca. 1,5 l ) fetten, mit den Mandeln ausstreuen, die Masse einfüllen und abbacken.

### Einwaage Masse:

### Backtemperatur:

### Backzeit:



*Aus Gutem das Beste backen!*