

Zitronen-Sandkuchen

KOMPLET SOFT SAND

SOFT SAND	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g
Zitronen, Aroma	25 g
Gesamt	1.975 g
Dekor	
MAGIC FONDANT, Zitronenfondant, Grundrezept	160 g
Gesamt Dekor	160 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit:

Danach in die SANDKUCHENFORMEN einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca 450 g / pro Stk.

Backtemperatur: ca.170 - 180°C

Backzeit: 45-50 Minuten.

Nach dem Erkalten mit Zitronen - Fondant (s. Grundrezept) glasieren.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com