

Sandkuchen

KOMPLET SOFT SAND

SOFT SAND	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g
Gesamt	1.950 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach in die SANDKUCHENFORMEN einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca 450 g / pro Stk.

Backtemperatur: ca.170 -180° C

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Die fertigen Sandkuchen können beliebig Dekoriert werden.



Aus Gutem das Beste backen!

