

# Buttersandkuchen

**KOMPLET SOFT SAND**

SOFT SAND	1.000 g
Vollei	500 g
Butter, weich	400 g
Gesamt	1.900 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.

Weiterer Dekor betriebsüblich.



*Aus Gutem das Beste Backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com