

# Eierlikör-Sandkuchen

**KOMPLET SOFT SAND**

SOFT SAND	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g
Eierlikörpaste	60 g
<b>Gesamt</b>	<b>2.010 g</b>

**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.

Die fertigen Sandkuchen können beliebig Dekoriert werden.



*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com