

Frucht-Softies

KOMPLET SOFT AMIGOS

Basismasse

| | |
|-------------------|---------|
| SOFT AMIGOS | 1.000 g |
| Speiseöl | 75 g |
| Vollei | 100 g |
| Wasser, ca. | 600 g |
| Gesamt Basismasse | 1.775 g |

Fruchtauflage

| | |
|-------------------------------|-------|
| KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN | 875 g |
| Gesamt Fruchtauflage | 875 g |

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.

Rührzeit:

Auf vorbereitete Bleche mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 15) aufdressieren.

Einwaage: ca. 50 g / pro Stk.

KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN punktförmig aufdressieren.

Einwaage Fruchtfüllung: ca. 25 g 7 pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190°C

Backzeit: ca. 18 - 20 Minuten

Nach dem Erkalten beliebig ausgarnieren.

Meistertip:

Die Frucht Softies können auch mit KIDDY FRUIT APFEL und Butterstreusel hergestellt werden.



Aus Gutem das Beste backen!

