

Butter-Amerikaner

KOMPLET SOFT AMIGOS

SOFT AMIGOS	1.000 g
Butter, flüssig	100 g
Vollei	100 g
Wasser	550 g
Gesamt	1.750 g
Dekor	
MAGIC FONDANT	500 g
Gesamt Dekor	500 g

Verarbeitung:

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

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

Einwaage: ca. 80g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190°C

Backzeit: ca. 13 -15 Minuten

Vor dem Erkalten vom Blech bzw. vom Trennpapier lösen. Nach dem Erkalten mit MAGIC FONDANT glasieren oder garnieren Sie die Amerikaner zum Beispiel zu Halloween oder Fasching beliebig aus.

MEISTERTIPP:

Die Wasserzugabe kann beim Backen im Stikkenofen erhöht werden.

Die Masse aus kann bis zum nächsten Tag aufdressiert im Kühlraum (ca. 2 °C) oder über mehrere Tage im Froster gelagert werden.

Aus dem Kühlraum sofort abbacken, aus dem Froster ca. 20 - 30 Minuten auftauen lassen.



Aus Gutem das Beste backen!

