

## WOCHEN- END- KUCHEN



# Eierlikör-Cake

## KOMPLET Jogosoft

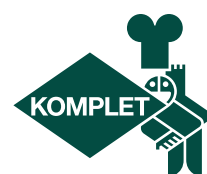
### Rezeptur für 6 Stück

Rührmasse	_____ 1.300 g	<b>KOMPLET Jogosoft</b>	<b>Aufschlagzeit:</b> ca. 3 Min. <b>Einwaage Masse:</b> ca. 445 g / Form <b>Backtemperatur:</b> ca. 170 - 180 °C <b>Backzeit:</b> ca. 30 - 35 Min.
	_____ 100 g	Eierlikörpaste	
	_____ 520 g	Speiseöl	
	_____ 650 g	Wasser	
	_____ 100 g	Dekorspäne, dunkel	Zum Schluss unter die Masse rühren.
Dekor	_____ 120 g	Geleeguss aus <b>KOMPLET Fruchtglanz gelb</b>	Nach dem Erkalten abglänzen und nach betrieblichen Wünschen dekorieren.

**Meistertipp:** Es können sowohl **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** als auch **KOMPLET Backformen 170/35** verwendet werden.



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!