

EIERLIKÖR SANDKUCHEN

EIERLIKÖR SANDKUCHEN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	450 g
Weizenstärke	50 g
Zucker	500 g
Dethmers RSK 30	500 g
Speiseöl	750 g
Joghurt	280 g
Schoko Drops klein	300 g
Wasser	450 g
Eierlikör Paste	150 g
Weinbrand	100 g
Gesamtmassegewicht	3.530 g

Arbeitsweise

Rührzeit im mittleren			
Maschinengang	2-3 Min.	Anbacktemperatur	210° C
Einwaage	450 g	Ausbacktemperatur	180° C
		Backzeit	ca. 45 Min.

Arbeitsweise

Alle Zutaten im All-In-Verfahren 2-3 Minuten im mittleren Maschinengang verrühren. Die Masse in Sandkuchenformen abfüllen und mit einem geöltem Spachtel in der Mitte, der Länge nach einstechen. Die Sandkuchen bei ca. 210° C einschieben und für etwa 15 Minuten backen. Danach den Ofen auf ca. 180° C fallen lassen und die Kuchen ca. 30 Minuten ausbacken. Nach dem Backen, die Kuchen wie gewünscht veredeln.

Back Dich glücklich.



RSK 30