VEGANE ZITRONEN SANDKUCHEN

Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904



KLEINE VEGANE ZITRONENSANDKUCHEN

Zutaten für die Rührmasse

Dethmers RSK Vegan	1.000 g
Zucker	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Speiseöl	750 g
Wasser	1.250 g
Zitronenschale gerieben, gezuckert	200 g
Massengewicht	5.200 g

Arbeitsweise

Alle Zutaten 2-3 Minuten im mittleren Maschinengang mit grober Rute rühren

Einwaage	ca. 200 g
Backtemperatur	ca. 190° C
Backzeit	ca. 35 Min.

Arbeitsweise

Aus den oben genannten Zutaten eine Rührmasse herstellen. Kleine Formen vorbereiten und die Masse je nach Form einfüllen. Einen in Öl getauchten Spachtel, in der Mitte der Länge nach einstechen, um einen Ausbund zu erhalten. Abbacken, nach dem Auskühlen aprikotieren und z.B. mit Zitronenfondant glasieren.