

Softkuchenmix-Konzentrat

Früchte sinken nicht ein, hält lange frisch und schmeckt sehr gut.
Super Kalkulation, bester Umsatzbringer ! Nachrechnen lohnt sich !

Rezept Grundmasse:

Weizenmehl Type 550/405	360 g	} trocken mischen
Softkuchenmix-Konzentrat	300 g	
Zucker	340 g	
Pflanzenöl	400 g	} mit trockener Mischung zusammen glattrühren
Vollei	400 g	
Wasser	150 g	

Marktkuchen:

In 60 x 20er Aluthekenbleche = 1.800 g Masse im gefetteten Blech verteilen und 2 Streifen Vanillepudding längs in die Masse dressieren, dann Obst nach Wahl (Äpfel schmecken immer noch am besten) auflegen, ggf. mit Streusel abstreuen.

Rhabarber-Baiser-Kuchen:

In 60 x 40 cm flache, mit Backpapier ausgelegte Alubleche = 1.950 g Grundmasse + Vanillepuddingtupfer + Rhabarberauflage, anbacken (2/3 der Backzeit), abkühlen, Baissermasse aufbringen und fertigbacken.

Marmorkuchen:

Kakao	20 g	} glattrühren	} In 1.000 g obiger Grundmasse einrühren und je hälftig helle und dunkle Masse in Formen füllen. Nach dem Anbacken einschneiden.
Zucker	20 g		
Wasser	30 g		
Rumaroma			

Nußkuchen:

Haselnussgries geröstet	200 g	}	} In 1.950 g obiger Grundmasse einrühren und in Formen füllen. Nach dem Anbacken einschneiden.
Nougatcreme	100 g		
Bittermandelaroma			

Schokokuchen:

Kakao	40 g	} glattrühren	} In 1.950 g obiger Grundmasse einrühren und in Formen füllen. Nach dem Anbacken einschneiden.
Zucker	40 g		
Wasser	60 g		
Rumaroma			
Schokodrops	200 g		

Zitronenkuchen:

Zitronensaft	50 g	}	} In 1.950 g obiger Grundmasse einrühren und in Formen füllen. Nach dem Anbacken einschneiden.
Zucker	50 g		
Zitronenaroma			

Softkuchenmix-Konzentrat Art. Nr. 1690
Einheit: 25 kg im Karton

Bestellung:



Deffland Backtechnik GmbH
Spessartstr. 10, 63633 Birstein
Tel. (06054) 900 336, Fax (06054) 900 338
Mail: info@deffland-gmbh.de
Online-Shop: www.ökobackmittel.de