

# VEGANE ZITRONEN SANDKUCHEN

## 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

2-3 Minuten Rührzeit im mittleren Maschinengang mit grober Rute.

|                |             |
|----------------|-------------|
| 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 einstecken, um einen Ausbund zu erhalten. Abbacken, nach dem Auskühlen aprikotieren und z.B. mit Zitronenfondant glasieren.

