



# AMERIKANER

---

GOLD CUP MARGARINEN  
UND SIEDEFETTE ENTHALTEN  
HOCHWERTIGE ZUTATEN UND  
BIETEN HERVORRAGENDE  
VERARBEITUNGSEIGENSCHAFTEN.

WIR BIETEN IHNEN INSPIRIERENDE  
KONZEPTE FÜR  
IHREN GESCHÄFTSERFOLG.

**NACH DIESEM GOLD  
HABEN SIE GESUCHT**



# AMERIKANER

## HERSTELLUNG

- **GOLD CUP CAKE** und Zucker mit etwas Ei gut aufschlagen. ABC-Trieb in der Milch auflösen und zusammen mit den anderen Zutaten gut glattrühren.
- Die Masse auf mit Backpapier belegte Bleche aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Backen mit Fondant (ca.400g) oder Puderzuckerglasur und/oder Kuvertüre glasieren.

### TIPP:

- weitere Ausgarnierungen für Aktionstage wie Ostern, Muttertag, Einschulung oder Halloween mit z.B. Nonpareille, Schokostreusel, Zuckerdekor oder mit Kuvertüre aufgespritzte „Gesichter“

- Backtemperatur: ca. 220°C
- Backzeit: ca. 14 Min.
- Stückzahl: ca. 22 Stück

## ZUTATEN

**1000 G WEIZENMEHL TYPE 550**

**100 G GOLD CUP CAKE**

**500 G ZUCKER**

**100 G EIER**

**600 G MILCH**

**30 G BACKPULVER**

**10 G ABC-TRIEB**

**10 G SALZ**

**AROMEN**

**2350 G GESAMT**

