



Wiener Masse – ohne Aufschlagmittel

(für einen Tortenboden mit 26cm Durchmesser)

traditionelles Aufschlagverfahren „warm – kalt“

0,300 kg	Vollei	
0,180 kg	Zucker	
unter Zufuhr von Wärme aufschlagen (ca. 50°C), danach kalt schlagen bis die Masse „Stand“ hat		
0,110 kg	Weizenpuder	
0,110 kg	Weizenmehl 550	
0,050 kg	Margarine, flüssig	
Mehl und Puder mischen, sieben und unter die Masse heben, anschließend das gelöste Fett unter die Masse ziehen		
0,750 kg	Wiener Masse	

Backtemperatur: 200-210°C

Backzeit: ca. 30min.

www.baeckersachsen.de

09.12.2004