



# Einweichen von Brot, Keksen, Kuchen, etc.



## Zutaten

1 EL

Thick&Easy™ in 125ml Flüssigkeit  
einrühren

## Zubereitung

1. 125 ml Flüssigkeit mit 1 EL Thick&Easy™  
verrühren. Das Gebäck sofort beidseitig kurz  
in die Einweichlösung eintauchen und darin  
wenden. Anschliessend für mindestens 2  
Stunden kalt stellen.

### Tipp:

Zum Einweichen eignet sich Gebäck mit gleich-  
mässiger Konsistenz. Kuchen mit Nusstücken,  
Mandelsplitter, Brote mit harter Rinde, ganzen  
Getreidekörner oder Ölsamen sind ungeeignet.



TIPP  
Obstsaft als Flüssigkeit  
verwenden.