

Sandkuchen

Das Rezept für den Sandkuchen wird ohne besondere Zutaten gebacken. Eine saftige Mehlspeise für den nachmittags Kaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

250 g	Butter
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
4 Stk.	Eier
125 g	Mehl
125 g	Speisestärke
0.5 TL	Backpulver
	Butter (für die Form)
	Backpapier (für die Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Sandkuchen** die Butter zerlassen und in eine Rührschüssel füllen, danach kalt stellen. Eine Kastenform (ca.30 x 12 cm) einfetten und mit Backpapier belegen.
2. Den Backofen auf 170°C vorheizen.
3. Die festgewordenen Butter mit einem Mixer zu einer cremigen Masse rühren. Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb nach und nach unter Rühren hinzugeben.
4. Jedes Ei einzeln hinzufügen und zirka eine halbe Minute unterrühren.

5. Das Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und portionsweise untermengen. Den fertigen Teig in die Form füllen und im Backofen zirka 70 Minuten backen.
6. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Küchenrost abkühlen lassen. Abschließend mit Staubzucker bestäuben.

Tipp