

Rezept Sandkuchen

Das Rezept für diesen Sandkuchen bietet die Grundlage für verschiedene Kuchensorten, wie zum Beispiel Nuss- oder auch Marmorkuchen.

Zutaten:

200 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Pr. Salz
abger. Schale einer Zitrone
5 Eier
250 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver

Zubereitung:

Da die Zubereitung des Sandkuchens nicht sehr lange dauert, kann direkt als erstes der Backofen auf 180°C vorgeheizt werden. Ebenso sollte man bereits die Kastenform einfetten, damit der Teig anschließend sofort eingefüllt werden kann.

Die weiche Butter in einer Rührschüssel zusammen mit dem Zucker und Vanillinzucker kurz auf höchster Stufe des Rührgerätes schaumig schlagen.

Das Salz sowie die Zitronenschale zugeben unditerrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Die Eier einzeln auf höchster Stufe je eine Minute unter diese Masse rühren. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver nach und nach zufügen und solange unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig für den Sandkuchen in die Kastenform füllen

und mit einem Teigschaber glatt streichen. Auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und insgesamt 40 bis 50 Minuten backen. Nach etwa 15 min Backzeit, wenn der Sandkuchen anfängt sich in der Mitte zu wölben, mit einem spitzen Messer eine kleine Furche der Länge nach einschneiden. Der Sandkuchen kann auf Wunsch mit einer Schoko- oder Puderzuckerglasur überzogen werden.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)