

Blitz-Sandtorte (Ø 26 cm)

Ein luftiger Kuchen, schnell gemacht

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Biskuitteig:

250 g Butter
4 Eier (Größe M)
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Zucker
2 EL Zitronensaft
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe kurz schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren einstreuen und die Masse 2 Min. schlagen. Zitronensaft unter Rühren zufügen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unter den Teig rühren. Zuletzt die heiße Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

- 3 Das Gebäck noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann Springformrand lösen und den Kuchen auf dem Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

