


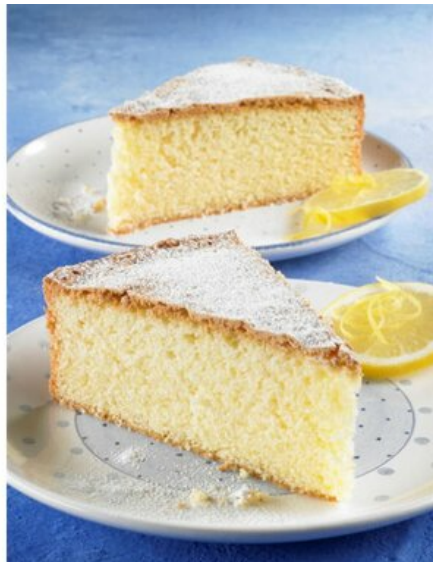


Blitz-Sandtorte (Ø 28 cm)

Ein luftiger Kuchen aus der Kastenform, schnell gemacht

etwa 16 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Biskuitteig:

375 g Butter
6 Eier (Größe M)
375 g Zucker, feinkörnig
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft
175 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
175 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Butter in einem 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 kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt heiße Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

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



- 3 **Verzieren:**
Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

