

Sandkuchen (30 x 11 cm)

Ein lockerer Rührkuchen aus der Kastenform - ein Klassiker, der immer gut ankommt.

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
etwa 4 Tropfen Dr. Oetker
Natürliches Zitronen-Aroma (aus
Rö.)
4 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
125 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Wie backe ich einen einfachen Sandkuchen?:

1 Vorbereiten:

Butter oder Margarine zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen.

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



② **Rührteig zubereiten:**

Das wieder festgewordene Fett mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe zu einer weißcremigen Masse rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronen-Aroma unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Gustin und Backin mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 70 Min.

Sandkuchen auf einen Kuchenrost stürzen. Form und Backpapier entfernen und den Kuchen erkalten lassen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben den erkalteten Kuchen mit einem Schokoladenguss überziehen.

