







Sandkuchen mit Guss

Ein lockerer Rührkuchen mit Schokoladenguss

etwa 8    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Butter zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Die Kastenform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Das wieder festgewordene Fett mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe zu einer weißcremigen Masse rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker 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 unterrühren. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 55 Minuten

3 Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Guss:

Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen. Kuchen damit überziehen, fest werden lassen.

Zutaten:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

150 g Butter
100 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
75 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Guss:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

