

Sandtorte

Ein lockerer Rührkuchen mit leckeren Varianten zur Kaffezeit.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Backpapier

Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 Vorbereiten:

Springformboden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. **Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erst dann das Backpapier abziehen.

Variante Espresso-Schoko-Muffins (Abb. 1):

Teig ohne Finesse, aber mit 2 TL Instant-Espressopulver, zubereiten. Zum Schluss 30 g Dr. Oetker Raspelschokolade untermischen. Teig in eine gefettete und gemehlte 12er-Muffinform verteilen. Etwa 2 EL Raspelschokolade auf dem Teig verteilen. Muffins nur etwa 35 Min. bei gleicher Herdeinstellung backen. Muffins in der Form 10 Min. stehen lassen, dann herauslösen. Nach Belieben in Papierbackförmchen servieren.



② Rührteig zubereiten:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Variante Kirsch-Wolkentorte (Abb. 2):

Sandtorte wie angegeben backen. 1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g) auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Vom erkalteten Kuchen die Kuppel waagrecht abschneiden und beliebige Motive ausstechen. Kuchenreste davon zerbröseln. Kirschen auf dem Boden verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen. 200 g kalte Schlagsahne steif schlagen. 1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme mit nur 200 ml Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Sahne und Brösel unterheben und auf den Kirschen verstreichen. Motive auflegen. Torte bis zum Servieren kalt stellen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Sandtorte mit Puderzucker bestreuen.