



Das Original



Saftiger Sandkuchen

(12 Portionen)



Arbeitszeit: 15 Min.

(zzgl. 60 Min. Backzeit)

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

250 g	weiche Bio-Butter
250 g	Bio-Zucker
1 Pck.	Bio-Vanillezucker
1 Prise	Meersalz
4 TL	Bio-Zitronensaft
4	Bio-Eier
200 g	Bio-Weizenmehl (Typ 405)
100 g	Bio-Speisestärke
1 TL	Bioreal Bio-Backpulver
zur Deko	Bio-Puderzucker



Zubereitung



- 1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- 2 Die Margarine mit dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät alle Zutaten verrühren, bis ein cremiger Teig entsteht.
- 3 Den Zitronensaft unterrühren. Anschließend die Eier nacheinander in die Mischung schlagen und unter den Teig rühren. Wenn alle Eier drin sind, nochmals 2 Min. mit dem Handmixer durchrühren.
- 4 Mehl, Stärke und Backpulver unter den Teig mischen. Eine Gugelhupfform (Durchmesser 24 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.
- 5 Den Teig in die Backform füllen und etwa eine Stunde im Ofen backen lassen.
- 6 Am Ende die Garprobe machen und mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen. Der Kuchen kann aus dem Ofen genommen werden, wenn kein Teig mehr haften bleibt.
- 7 Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.