

Sandkuchen

Zutaten	So geht´s
150 g Butter	...in einem Topf auf ca. 80 Grad erwärmen.
	Backform (20 x 10 cm) ausfetten und mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
150 g Speisestärke	...abwiegen
7 g Backpulver	...mit 1 EL der Speisestärke vermischen
3 Eier 150 g Zucker 1 Prise Salz 1 TL abgeriebene Zitronenschale 2 TL Zitronensaft	... schaumig schlagen mit Handrührgerät/ Rührbesen
	Speisestärke unterrühren
	Die heiße Butter in dünnem Strahl unter Rühren einfließen lassen.
	Backpulver-Stärkemix unterrühren
	Die Sandkuchenmasse sofort in die Backform gießen und in den Ofen stellen.
Backen:	180 Grad - 10 Minuten 170 Grad - 35 bis 40 Minuten
Puderzucker	Aus dem Ofen nehmen und rund 10 Minuten in der Form lassen. Dann aus der Form stürzen und auf eine Platte legen zum Abkühlen. Mit Puderzucker bestäuben.



Ich wünsche dir eine entspannte Auszeit mit einem Scheibchen Seelenschmeichler-Kuchen. Elke :-)