

Sand - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen, Rührteig

Zutaten für: 1 Kastenform

TEIG

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker, feinkoernig
1	Pack.	Vanille-Zucker
4		Eier
1	Prise	Salz
3	Schuss	Zitronenbackoel
125	Gramm	Weizenmehl
125	Gramm	Speisestaerke
1/2	Teel.	Backpulver

GUSS

125	Gramm	Pudertzucker
2	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Fuer den Teig in das zerlassene und wieder etwas fest gewordene Fett Zucker und Vanillezucker geben und so lange ruehren, bis Fett und Zucker weiss-schaumig geworden sind. Dann nach und nach Eier, Salz und Aromen zugeben (jedes Ei etwa 2 Minuten untermuehren!) Das mit Staerke und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl essloeffelweise untermuehren und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30x11 cm) fuellen. Bei 165-185°C im vorgeheizten Backofen etwa 60-75 Minuten backen. Fuer den Guss den gesiebten Pudertzucker mit soviel Zitronensaft glattruehren, dass eine dickfluessige Masse entsteht. Den erkalteten Kuchen mit dem Guss bestreichen.