

Sand - Kuchen 3

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR TEIG

250	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Feinkörniger Zucker
1	Karton	Vanillin-Zucker
4		Eier
	Etwas	Salz
	Einige	Tropfen Backöl
		Zitrone
		Oder 1/2 Fläschen Rum-Aroma
125	Gramm	Weizenmehl
125	Gramm	Speisestärke
1/2		Gestrichenen Tl Backpulver

ZUTATEN FÜR GUSS

125	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Heißes Wasser; ca. Nach Belieben 25 g Zerlassenes Kokosfe

Anleitung:

Für den Teig in das zerlassene und wieder etwas fest gewordenene Fett Zucker und Vanillin-Zucker geben und so lange rühren, bis Fett und Zucker weißschaumig geworden sind. Dann nach und nach Eier, Salz und Aromen hinzugeben (jedes Ei etwa 2 Minuten unterrühren!). Das mit Stärkemehl und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren und den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 x 11 cm) füllen. Strom: 165 - 185 Grad (vorgeheizt) Gas: Stufe 1 1/2 - 3 (nicht vorgeheizt) Backzeit: 60 - 70 Minuten Für den Guß den gesiebten Puderzucker milt so viel Wasser glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Dann das heiße Fett dazugeben und den erkalteten Kuchen mit dem Guß bestreichen.

:Stichworte : Kastenkuchen, Sandkuchen