

Sandkuchen - Wiener

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Margarine
2		Eier
150	Gramm	Zucker
1	Teel.	Rum
150	Gramm	Staerkemehl
75	Gramm	Sultaninen
1/2	Pack.	Backpulver
		Abgeriebene Zitronenschale
		Salz

Anleitung:

Die sahnig geschlagene Margarine, Eigelb, Zucker, Rum und Gewuerz so Lange ruehren, bis die Masse dickcremig geworden ist. Mehl und Backpulver daruebersieben und anschliessend unterarbeiten. Sultaninen Und den steifen Eischnee unterheben. Das Ganze in eine mit Pergamentpapier oder Alufolie ausgelegte Kastenform geben und bei Milder Mittelhitze ca. 45 Minuten backen. Nach dem Erkalten aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.