

Sandkuchen - Zitronen Prof.

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
12		Eigelb
12		Eiweiss
1		Zitronenaroma
125	Gramm	Weizenpuder
125	Gramm	Mehl

Anleitung:

Butter mit Zucker gut schaumig rühren, Eigelbe und Aroma zugeben und unterrühren. Das mit dem Mehl versiebte Puder, zu Schnee geschlagene Eiweiss vorsichtig einmellieren (unterheben). In 2 gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Formen füllen und sofort bei ca. 180 C backen. Nach etwa 10 -15 min (nachdem sich eine Haut gebildet hat) mit einem in Oel getauchten Messer einschneiden. Backzeit ca. 50 - 60 Min.