

Rezept

# Gefüllter Sandkuchen

Ein Rezept von Gefüllter Sandkuchen, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>200 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz	<b>4</b> Eier
<b>150 g</b> Mehl	<b>150 g</b> Speisestärke
<b>1 TL</b> Backpulver	3–4 EL Sahne
<b>150 g</b> Preiselbeerkonfitüre	<b>200 g</b> Zitronen-Kuchenglasur (Fertigprodukt)
Fett und Mehl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 KASTENFORM (30 CM, 16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Für den Rührteig Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz cremig rühren. Die Eier einzeln nach und nach unter die Buttermasse rühren. Mehl und Speisestärke mit Backpulver mischen, sieben und mit der Sahne unter den Teig rühren.
2. Die Form einfetten, mit Mehl ausstäuben und den Teig einfüllen. Im Backofen (2. Schiene von unten) 60–70 Min. backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Min. ruhen lassen, dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.
3. Den Kuchen mit einem breitem Messer waagrecht zweimal durchschneiden. Jeweils die Hälfte der Konfitüre auf dem unteren und mittleren Boden verteilen, dann beide Böden zusammensetzen und den dritten Boden obenauf legen.
4. Für die Glasur die Zitronen-Kuchenglasur nach Packungsangabe im Wasserbad schmelzen und den Kuchen mithilfe eines Pinsels damit überziehen. Den Guss fest werden lassen.
5. **TUNING-TIPP** Nach Belieben noch 50 g Krokantstreusel (Fertigprodukt) in die halbfeste Glasur streuen.