

## Rezept

# Sandkuchen

Ein Rezept von Sandkuchen, am 21.03.2023

## Zutaten

Butter und Mehl für die Form	4 Eier
1 Vanilleschote	280 g weiche Butter
280 g Puderzucker	1 Prise Salz
2 EL Rum (oder Milch)	140 g Mehl
140 g Speisestärke	1 Msp. Backpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 KASTENFORM VON 30 CM LÄNGE/20 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Eine Kastenform ausfetten und dünn mit Mehl bestäuben. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
2. Butter, Eigelbe, Puderzucker, Salz, Rum und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer homogenen Masse aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit dem Eischnee unter die Creme heben. Alles behutsam aber gründlich vermengen.
3. Den Teig in die Kastenform füllen und im heißen Ofen (unten, Umluft 160°) 70-80 Min. backen. Falls die Oberfläche zu schnell sehr braun wird, den Kuchen mit Alufolie bedecken.
4. Der Kuchen ist fertig, wenn an einem hineingesteckten Holzspieß kein Teig mehr kleben bleibt. Anderenfalls den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Den Sandkuchen etwas auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und aufschneiden.