

Rezept

Sandkuchen ohne Mehl

Ein Rezept von Sandkuchen ohne Mehl, am 26.04.2024

Zutaten

6 Eier (M)	Salz
50 g Zucker	200 g weiche Butter
100 g Puderzucker	2 EL Zitronensaft
200 g Speisestärke	1 TL Backpulver

Außerdem

100 g Puderzucker	Fett für die Form
-------------------	-------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm Länge; 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 14 g F, 3 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Die Butter mit Puderzucker, Zitronensaft und Eigelben cremig aufschlagen. Ein Drittel des Eischnees unterrühren. Die Speisestärke mit Backpulver mischen und einrühren. Übrigen Eischnee locker unterziehen.
2. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Puderzucker mit 2 EL Wasser zu einem dicken Guss rühren und mit einer Palette auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen.