

Sandkuchen

etwa 15 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Cakeform (ca. 25 cm):****Teig:**

180 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Zitrone
3 Eier
90 g Mehl
90 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Eine Cakeform (25 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier einzeln etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Epifin und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Masse in die vorbereitete Cakeform geben und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 60 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****Rille: in der unteren Hälfte des Backofens****Backzeit: etwa 60 Minuten**



Dr. Oetker AG/SA

Herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Aus der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Cake vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

