Sandkuchen/Sandtorte (ohne Backpulver)



Zutaten für 1 Kastenform:

Rührteig:
250 g Butter
250 g Zucker
4 Eigelb
2 Esslöffel Rum
1 Prise Salz
Mark einer halben Vanilleschote
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
150 g Mehl
150 g Speisestärke
4 Eiweiß

Außerdem:
Margarine zum Einfetten
Semmelbrösel zum Ausstäuben
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Das geschmeidige Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Eigelb, Rum, Salz, Vanillemark und abgeriebene Zitronenschale unterarbeiten. Mehl und Speisestärke vermischen und esslöffelweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen und

locker unter den Teig heben. Kastenform fetten und mit Brösel ausstäuben. Die Masse einfüllen und glatt streichen.
In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C etwa 15 Minuten anbacken. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und längs einen Schnitt in die Oberfläche ritzen. Den Kuchen wieder zurück in den Backofen geben und weitere 35-45 Minuten fertig backen.
Nach dem Backen den Kuchen noch für 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.
Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

© lecker-backen.de