



Rezept für Zitronen-Sandkuchen



Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 75 min

Sie brauchen: eine Kastenform mit 21 cm Länge

Zutaten:

- 200 g [RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau](#) oder [RIEPER Universalmehl](#)
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 200 g Butter (flüssig)
- 150 g Zucker
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- Saft einer Zitrone
- Schale einer Zitrone

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen. Zucker, Butter, Salz, Eier und Vanillezucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver gemeinsam sieben und mit einer zu den flüssigen Zutaten geben. Solange rühren bis alle Zutaten gut vermischt sind. Den Zitronensaft und die Zitronenschale dazugeben und gut verrühren. Die Kastenform einfetten oder mit einem Backpapier auslegen, den Teig hineingeben und auf der mittlerer Schiene. ca. 60 Minuten backen. Nach der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durch ist (bleibt kein Teig mehr kleben, kann der Kuchen aus dem Ofen geholt werden). Nach dem Backen: Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, bis diese sich mit den Händen anfassen lässt, dann vorsichtig lösen und aus der Form holen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Zitronenglasur (Staubzucker 100g und Zitronensaft ca. 1 EL) bestreichen.

Backzeit:

Bei Umluft auf mittlerer Schiene ca. 60 Min. bei 175°C.

Bei Ober- und Unterhitze müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.