



Sandkuchen mit Zitronenguss

Zeit gesamt
1h 15minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	180 g
Bio Zitronen	1 St.
Eier	3 St.
Zucker	150 g
Salz	
Vanille Zucker	2 TL
Mandeln, gemahlen	75 g
Weizenmehl, Type 405	90 g
Speisestärke	90 g
Backpulver	1 TL
Puderzucker	125 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm, Sieb, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und wieder abkühlen lassen. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel Eier mit Zucker, Salz, Vanillinzucker und Zitronenschale mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig aufschlagen. Butter unterrühren. Mandeln, Mehl, Stärke und Backpulver vorsichtig unterheben.
3. Teig in eine gefettete Kastenkuchenform (25 cm lang) geben und glatt streichen. Kuchen im Backofen ca. 50–55 Min. goldbraun backen.
4. Puderzucker sieben und in einer Schüssel mit 3 EL Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und noch heiß mit dem Guss bestreichen. Sandkuchen mit Zitronenguss auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	238 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	13 g