

Sandkuchen

für eine 30cm Kastenform oder eine Gugelhupf-Form

Zutaten:

220 g Butter, weich

240 g Zucker

6 Eier (300g)

10 g Vanillezucker

200 g Milch

400 g Mix C

15 g Backpulver

Herstellung:

Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Bitte etwas aufpassen, denn wenn die Butter zu lange geschlagen wird, wird der Kuchen später trocken.

Mehl und Backpulver vermischen und sieben. Abwechselnd mit den Eiern und der Milch in jeweils drei Schüben unter die Buttermasse rühren.

Die Kuchenform dünn mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben. Von Paniermehl rate ich ab, da dadurch die Kuchenoberfläche zu trocken wird.

Die gesamte Masse in die Form geben und glattstreichen.

Den Ofen auf 180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen in den heißen Ofen geben. Nach ca. 10 min die Haut auf dem Kuchen mit einem feuchten, scharfen Messer der gesamten Länge nach einschneiden.

Anschließend weitere 35 min backen lassen. Stäbchenprobe.