



Gefüllter Sandkuchen

Sandkuchen in Kastenform mit zwei Buttercreme-Schichten. Ergibt ca. 18 Stücke.

Zutaten:

Für den Teig:

300g Butter

300g Zucker

5 Eier

300g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:

2 Eier

60g Zucker

1 Prise Salz

125g Butter

Für den Guß:

200g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und die Mehlmischung unter den Teig rühren.

Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte 30cm-Kastenform geben. Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 bis 180 Grad ca. 60 Minuten backen. Den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen.

Für die Füllung die Eier mit Zucker und Salz in einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Masse erkalten lassen. Butter schaumig rühren und löffelweise unter die Eiercreme rühren.

Den Sandkuchen Waagrecht 2 mal durchschneiden. Die aufgeschnittenen Flächen mit der Butter-Eier-Creme bestreichen und den Kuchen wieder zusammensetzen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Sandkuchen komplett mit der Schokolade überziehen.