



## Sandkuchen

---

Rührteig-Klassiker. Trockener Kuchen für eine Kastenform.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

250g Butter oder Margarine

150g Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

4 Eier

200g Speisestärke

50g Weizenmehl

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Puderzucker zum bestreuen

### Zubereitung

---

Butter cremig rühren, Zucker, Vanillezucker und Eier nach und nach dazugeben. Alles zu einer cremigen Masse schlagen.

Speisestärke und Mehl mit dem Backpulver vermischen und zum Teig dazugeben. Alles gut durchrühren bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für ca. 60 bis 80 Minuten backen.

Kuchen in der Form vollständig abkühlen lassen und aus der Form entnehmen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.