

Zitronen-Sandkuchen



6 Portionen

210°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten + 175°C ca. 30 Minuten

Du benötigst für das Rezept:

Für den Teig

200 g Butter
50 g Speisestärke
1 g Salz
3 TL Zitronenabrieb von 2 Bio-Zitronen

180 g Eier
200 g Zucker

150 g Mehl, Type 405 (+ 100 g für die Kastenform)
7 g Backpulver

Für die Glasur

200 g Puderzucker gesiebt
10 g Zitronensaft einer Bio-Zitrone
Ca. 20 g Wasser

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 1 x Handmixer
- 1 x Kastenform 20 cm
- 1x Trennfett Dose (in Kürze in unserem Shop erhältlich)
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 3x [Große Schüssel 2,5 ltr](#)
- 1 x [Stil-Gummischaber](#)
- 1 x [Mehlsieb](#)
- 1 x kleines Küchenmesser
- 1 x Reibe
- 1 x Backpinsel
- 1 x [Tortenscheibe](#)

Zubereitung:

Zuerst die Backform mit Fett aussprühen und anschl. mit Mehl bestäuben.

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und beiseitestellen.

Die zimmerwarme Butter, die Speisestärke, das Salz und den Zitronenabrieb in eine 2. Schüssel geben und mit dem Handmixer cremig rühren.

In einer weiteren Schüssel die Eier mit dem Zucker schaumig rühren.

Die steif geschlagen Eier nach und nach mit dem Handmixer unter die Butter rühren, bis die Masse wieder homogen und cremig ist.

Zum Schluss das Mehl dazugeben und kurz mit dem Handmixer rühren, bis das Mehl im Teig nicht mehr sichtbar ist.

Mit dem Teigschaber die Masse in die Kastenform geben und glattstreichen.

Die ersten 10 Minuten auf hoher Temperatur bei 210°C Ober-/Unterhitze backen. Mit dem Messer mittig auf der Oberfläche einritzen und wieder zurück in den Ofen schieben.

Die Temperatur auf 175°C herunterstellen und für ca. 30 Minuten fertig backen.

Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Sobald der Kuchen Zimmertemperatur hat, mit dem Messer vorsichtig aus der Form lösen und stürzen.

Für die Glasur Wasser mit Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben und den gesiebten Puderzucker nach und nach mit einem Löffel einrühren, bis die Glasur eine zähfließende Konsistenz hat.

Mit dem Backpinsel die Glasur vorsichtig auf den Kuchen auftragen und für ca. 30 Minuten trocknen lassen.

Der Kuchen kann abgedeckt für ca. 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt nehmen.

Vor dem Verzehr den Kuchen temperieren und am besten bei Raumtemperatur genießen.

Ich wünsche Euch ganz viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 06.06.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)