

**Rezept:
Cynthia Barcomi
Sandkuchen****Freitag, 1. Juli 2022
Rezept für 4 Personen****Zutaten:**

für 1 Kastenform (11 x 29 cm)

etwas		weiche Butter zum Ausfetten der Form
1		Bio-Zitrone
300	g	Weizenmehl (Type 405)
1	TL	Natron
1	Prise	Salz
200	g	Pudermilch, gesiebt
2	TL	Vanilleextrakt
4		Eier, Zimmertemperatur
200	g	saure Sahne oder griechischer Joghurt
200	g	weiche Butter

**Zubereitung:**

1. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
2. Eine Kastenformenform (11 x 29 cm) einbuttern, nach Belieben zusätzlich mit Backpapier auslegen.
3. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.
4. Das Mehl mit Natron und Salz in eine Rührschüssel sieben.
5. Mit Küchenmaschine oder dem Handmixer Butter und Zucker cremig aufschlagen, etwa 4 Minuten. Weiterrühren und Vanilleextrakt und nacheinander die Eier hinzufügen. Die Hälfte der Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren. Danach Zitronenabrieb, saure Sahne oder griechischer Joghurt untermischen, zuletzt die übrige Mehlmischung unterrühren. An diesem Punkt darf nicht mehr zu lange gerührt werden.
6. Die Teigmasse gleichmäßig in der Form verteilen. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser in die hintere Ecke des Backofens neben den Kuchen auf das Ofengitter stellen – das Wasser sorgt dafür, dass die Kruste nicht zu hart wird. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 50 bis 55 Minuten backen.
7. Den gebackenen Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.