

## Zutaten:

200g Butter (Zimmertemperatur) 1 Teil  
200g Zucker 1 Teil  
100g Speisestärke ½ Teil  
1P. Vanillinzucker  
4 Eier (200g) 1 Teil  
200g Mehl 1 Teil  
1 TL Backpulver



**Backzeit:** 50min

**Temperatur:** 190°C

## Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Stärke im *Schlagkessel* gut schaumig schlagen.

Eier nach und nach zugeben und unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und mit dem *Müllermeister* darübersieben.

Das Mehl mit Hilfe des *Hardliners* unter die Eimasse heben. Durch das Unterheben von Hand bleibt der Teig locker.

## Backen:

Im *Marmor/Krusti* (34cm) ca. 50 Minuten. Der Kuchen reißt glatt auf, wenn er nach 15 Minuten Backzeit der Länge nach eingeschnitten wird.

In einer Motivform 25-30 Minuten bzw. als Kranz (*Wildrose* mit *Frankfurter-Kranz-Einsatz* 100) ca. 40 Minuten.

Das ganze bei 190°C Ober- und Unterhitze.

## Hinweis:

Sandkuchenteig wird physikalisch durch Luft gelockert. Je höher der Stärkeanteil, desto zarter und sandiger wird er. Durch das Aufschlagen der Butter mit Stärke wird mehr Luft eingearbeitet.

Für das gute Gelingen sind gute, frische Zutaten, wie Eier und Butter, und vor allem das kräftige Rühren wichtig. Rührteig lässt sich vielseitig variieren: mit Kakao, Schokoraspeln, Nüsse, Alkohol oder Früchten.

## Tipps und Kniffe:

- \* Rührteig wird schön locker, wenn die weiche Butter weißcremig geschlagen wird (mindestens 10 Minuten).
- \* Butter und Eier müssen Zimmertemperatur haben, sonst gerinnt der Teig.
- \* Feinkörniger Zucker löst sich besser.
- \* Mehl immer sieben. Sobald das Mehl zugegeben wird, den Teig nur noch kurz rühren oder das Mehl mit dem *Hardliner* unterheben. Sonst wird der Teig zäh und die Oberfläche wird beim Backen blasig. Die Flüssigkeitsmenge beim Rührteig ist abhängig von der Größe der Eier und der Quellfähigkeit des Mehls. Der Teig muss schwerreißend vom Löffel fallen.
- \* Beim Sandkuchenteig wird keine Flüssigkeit zugegeben.

\* Durch das Unterheben des Mehls bzw. Mehlgemisches mit dem *Hardliner* werden die Teige lockerer.

\* Bei dünnflüssigen Teigen die Motivform mit Backpapier einschlagen, oder die Form außen mit Mehl oder innen mit Nüssen abstreuen oder das Eiweiß steif schlagen und nach der Mehlgabe unter den Teig heben.

\* Die Grundrezepte Rühr- und Sandkuchen können im *Marmor/Krusti* gebacken werden dünnflüssigere Teige laufen wegen der Spangenhaltung aus.