



Roberto's Sandkuchen - 2 Stunden

1

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

2

Alle Zutaten für den Teig kräftig verkneten.

In eine Kastenform füllen und 50-60 Minuten backen. Danach eine 1/4 Stunde auskühlen lassen.

3

Die Zutaten für den Guss verrühren. Mit einem Zahnstocher Löcher in den Kuchen stechen und übergießen.

4

Nach einen weiteren 1/4 Stunde dick mit Puderzucker und Zitronenabrieb bestreuen.

ZUTATEN

● **Für den Teig:**

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 50 g Speisestärke
- 200 g Mehl

● **Für den Guß:**

- 125 g Zucker
- Saft 1 Zitrone
- Saft 1 Orange
- Zum Bestreuen
- Puderzucker
- Zitronenabrieb