



Gefüllter Sandkuchen

Zutaten:

- 250g Butter
- 130-150g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 350g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- ca. 100 ml Flüssigkeit, Milch oder Sahne
- 250g Frühstücks-Konfitüre, Himbeere
- 1 EL Wodka
- 100-150g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- Fett für die Form



Zubereitung:

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und die Eier nach und nach zugeben.
2. Mehl und Backpulver einarbeiten und die Flüssigkeit zugeben. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen.
3. Eine Kastenform mit Butter ausstreichen und mit Paniermehl austreuen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 50-60 Minuten backen.
4. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
5. Bevor der Kuchen gefüllt werden kann, muss er ganz ausgekühlt sein.
Dafür den Kuchen ein- oder zweimal waagrecht durchschneiden. Frühstücks-Konfitüre mit dem Wodka verrühren und auf den Kuchen streichen und dann den Kuchen wieder zusammensetzen.
6. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren und den Kuchen damit überziehen und etwas trocknen lassen.

Geheimtipp: Man kann mit diesem Rezept viele verschiedene Kuchen machen. Man muss nur die Früchte variieren, so entstehen immer wieder neue Kuchen. Alle sind sehr lecker und sehr schnell zu machen.
Falls Kinder mitessen, sollte man keinen Alkohol verwenden. Man kann die Frühstücks-Konfitüre mit etwas Saft glatt rühren.