


ABC-Kuchen

etwa 24 Stück

 gelingt leicht up to 40 Min.

Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
6 Eier (Größe M)
200 g glattes Mehl
50 g Speisestärke
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
5 EL Zitronensaft

Zitronenglasur:

300 g Puderzucker
75 ml Zitronensaft

Zum Verzieren:

1 Pkg. Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen und mit Zitronensaft in 2 Portionen kurz unterrühren.

2 Einen Backrahmen auf ein befettetes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten

3 Zitronenglasur:

Puderzucker mit so viel Zitronensaft glatt rühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Kuchen gleichmäßig damit bestreichen.



Dr. Oetker Österreich

④ Zum Verzieren:

Den Kuchen mit Buchstaben oder Zahlen beliebig verzieren.

