





Grundrezept Sandmasse

1 Stück    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

**Sandmasse für
Obstkuchenboden (28 cm oder
30 cm Ø):**
180 g weiche Butter
160 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
300 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
⅓ l kalte Milch

Wie mache ich eine Sandmasse?:

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Milch kurz einrühren.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Form nach Wahl füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sandmassen werden z. B. für Marmorkuchen, Sacher-Torte, Teekuchen, etc. verwendet. Sie sind aufgrund der saftig-lockeren-sandigen Beschaffenheit vielseitig einsetzbar.