Orangen-Zitronen-Sandkuchen

Kuchen » Zitronen

Zutaten (18 Stücke)

- » 1 Zitrone(n)
- » 175g Butter/Margarine
- » 225g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Pk. Orange-back
- » 4 Ei(er)
- » 200g Mehl
- » 50g Stärke
- » 1 TL Backpulver
- » 50g gem. Mandeln
- » 10 EL Zitronensaft
- » 5 EL Orangensaft
- » 2 EL Rum
- » 150g Puderzucker
- » Zitronenschale

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Zitroneschale abreiben. Fett, Zucker, Salz und Vanillinzucker schaumig rühren. Zitronenschale und Orange-back unterrühren. Eier einzeln einrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Mandeln unterrühren. Je 2EL Zitronen- und Orangensaft mit Rum zufügen.

2. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Kastenkuchenform (2l Inhalt) geben, im heißen Ofen bei 150°C ca. 50min backen. Kuchen mit je 3EL Orangen- und Zitronensaft beträufeln. Auskühlen lassen.

3. Puderzucker und 5EL Zitronensaft verrühren, über den Kuchen geben. Trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und evtl. mit Zitronenschale bestreuen.

Nährwerte: 250kcal/E3g/F11g/KH32g pro Stück

angelegt am: 23.10.2003 Rezept-Nr: 656

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke