



TORTEN UND KUCHEN

Erdbeer-Sandkuchen

👤 Von Lena Dünser 📅 14. April 2018



Zutaten

- 175 g Dinkelmehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 175 g weiche Butter
- 175 g heller Rohrzucker
- 3 Eier
- 250 g Sahne
- 150 g frische Erdbeeren

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen und eine Springform vorbereiten.
2. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter, Zucker und Eier hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und ca. 25 bis 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist.
4. Derweil die Sahne schlagen, die Erdbeeren in die gewünschte Größe schneiden und mit der Sahne vermischen.
5. Den Boden kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und in der Mitte einmal durchschneiden.
6. Auf den unteren Boden die Sahne mit den Erdbeeren verteilen, dann den Deckel daraufsetzen.
7. Ein wenig Staubzucker darauf streuen und genießen.

Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!

www.lena-kocht.at/erdbeer-sandkuchen