Buttersand Kuchen



Von Kuchenfee

Klassischer Buttersand eignet sich für viele Einsätze. Am liebsten esse ich ihn aber in der Kastenform gebacken mit etwas angemachten Kirschen & Sahne :)

Hinweise:

- klassisch wird der Kuchen nach dem backen direkt aus der Form gestürzt, in flüssiger Butter gewendet & danach in Vanillinzucker gewälzt.
- Ideal für Kindergeburtstage, da ohne Messer & Gabel essbar.
- Mein Rezept für Petit Fours.
- Super lecker auch mit extra Zitronenzesten im Teig & Zitronensaft als Tränke nach dem backen.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**30 min**	**n/a**	**35 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

100 g	Butter *weich*
90 g	Zucker
2	Vanillinzucker **Päckchen**
1 Prise	Salz
30 g	Neutrales Öl
125 g	Eigelb
100 g	Speisestärke
40 g	Mehl
3 g	Backpulver

Werkzeuge

- Schüssel
- Gummilippe
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Springform
- Kastenform

Zubereitung

01 Ofen auf 180°C vorheizen, eine große Kastenform großzügig fetten & mit Mehl ausstäuben.

02 Butter, Zucker, Vanillinzucker & Salz cremig rühren.

03 Eigelb in 2 Portionen unterlaufen lassen & weiter rühren.

04 Mehl, Backpulver & Speisestärke mischen, sieben & zur Masse dazu geben & das Öl auch noch direkt hinterher.

05 In die vorbereitete Form geben, grob glattstreichen & in den Ofen geben. Backen bis goldbraun, eventuell mit der Stäbchenprobe nachhelfen ????