Sandkuchen - Rührkuchen



Von Kuchenfee

Der Sandkuchen ist weit mehr als nur ein einfacher Rührkuchen für die Kaffeetafel. In der professionellen Backstube ist die Sandmasse die erste Wahl, wenn es um Vielseitigkeit und Stabilität geht. Ob als klassischer Rührkuchen, Basis für moderne Cupcakes oder als tragfähiges Fundament für mehrstöckige Hochzeitstorten: Die Möglichkeiten sind hier wirklich endlos!

Dieses Rezept ist so kalkuliert, dass es perfekt für eine klassische Kastenform oder eine runde Springform mit 18 cm Durchmesser reicht.

Warum die Sandmasse der Liebling aller Tortendesigner ist

Was die Sandmasse so besonders macht, ist ihre feinporige, fast "sandige" Struktur (daher auch der Name!), die durch das perfekte Verhältnis von Fett, Eiern und Mehl/Stärke entsteht.

Ideal für Motivtorten: Da der Kuchen sehr stabil ist, lässt er sich hervorragend schneiden und füllen. Er ist die perfekte Basis, um ihn mit Erdbeermarmelade zu bestreichen, zu füllen und anschließend mit Fondant oder Marzipan zu überziehen.

Cupcake-Power: Du kannst die Masse wunderbar in Muffinförmchen backen. Durch die Stabilität halten sie selbst schwere Cream-Cheese-Frostings oder Ganache-Hauben spielend aus.

Hochzeitstorten-Sicherheit: Wenn du hoch hinaus willst, ist die Sandmasse dein bester Freund. Sie sackt unter dem Gewicht oberer Etagen nicht zusammen und bleibt trotzdem saftig.

🎓 Werde zum Torten-Profi

Du willst lernen, wie du solche Massen perfekt einsetzt, stapelst und professionell dekorierst? Dann schau dir meine Torten Masterclass an! Dort gehen wir tief in die Materie und ich zeige dir alle Kniffe, die eine echte Profi-Torte ausmachen.

Tipps für Kindergeburtstage und kreative Deko

Sandkuchen ist der absolute Favorit für Kindergeburtstage. Er schmeckt jedem, krümelt nicht zu stark und lässt sich mit bunten Streuseln oder Glasuren herrlich ausgarnieren. Durch seine feste Struktur kannst du ihn sogar in Form schneiden (z.B. als Zahlenkuchen oder Auto), ohne dass er auseinanderfällt.

Egal ob schlicht zum Tee oder als Herzstück einer aufwendigen Feier – mit dieser Sandmasse legst du den Grundstein für backtechnische Erfolge!

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**n/a**	**n/a**	**n/a**

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

250 g	Butter
	weich
250 g	Zucker
2	Vanillinzucker oder Mark
Päckchen	
1 x	Vanilleschote
	Prise Salz
4 x	Eier
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Zubereitung

01 Butter & Zucker, VanillinZucker bzw VanilleMark & Salz cremig rühren.

02 Eier, eins nach dem anderen dazu geben.

03 Mehl & Backpulver dazu geben & kurz alles zusammen rühren.

04 Für ca. 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben bis durch gebacken.