



vanille-sandkuchen mit saure sahne



Zutaten

Teig

- 4 Eier, Größe L
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker & Mark einer 1/2 bis 1 ganzen Vanilleschote

- 200 g Saure Sahne
- 75 ml Sonnenblumenöl

- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backin mit Safran, Dr. Oetker (alternativ normales Backpulver verwenden)
- 1 Prise Salz

Sonstiges: 1 Gugelhupfform (gängige Größe), Paniermehl, Auskühlgitter, Holzstäbchen

Backofen vorheizen 175° C Ober-/unterhitze, 2. Einschubshiene von unten.

Backzeit 45 bis 50 Minuten !! Holzstäbchenprobe !!

...los geht's...!

Für den Teig, die Eier mit dem Rührgerät kurz schaumig rühren, anschließend Zucker & Vanillezucker hinzufügen und ca. 5 Minuten lang zu einer homogenen Masse verrühren. Das Volumen erhöht sich gut sichtbar. Nun Saure Sahne & Sonnenblumenöl unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz auf die Masse sieben und gut verrühren. Den Teig in die gefettete und panierte Gugelhupfform füllen...

...ab in den Ofen & fertig..!

Tipp♥ Dieser Kuchen ist ein schöner Basic-Kuchen! Schmeckt prima mit Sahne, Obst, Rote Grütze & Vanillesauce oder auch einfach mal mit Marmelade bestreichen (ganz einfach so, als sei es eine Scheibe Brot)...

*klimper