

Mini Sandkuchen mit „Sissis Sünd“

klein & fein



Rezept von Hans Gerlach – mit vielen einfachen Varianten *Sandkuchen für Sissi und ihre Freunde*

Zutaten für ca. 12 Stck:

(Zeit: 25 Min. / Backzeit: 20 - 25 Min.)

125 g Puderzucker, 4 EL *Sissi Sünd* (oder *Naschkatzl*,
Dunkler Diwan, *Süße Geisha*, *Kleene Lene*),
175 g weiche Butter, 75 g Stärke, 4 Eier (M),
2 EL Zitronensaft, 4 EL Milch,
125 g Dinkelvollkornmehl



Backofen auf 200° vorheizen (keine Umluft). 100 g Puderzucker, *Sissi Sünd* – oder eines der anderen genannten Gewürze – und Butter 5 Min. cremig-schaumig schlagen. 1 EL Stärke zugeben, nacheinander die Eigelbe unterschlagen. Eiweiß mit restlichem Puderzucker steif schlagen. Zitronensaft, Milch und ein Drittel vom Eiweiß unter die Buttermischung rühren. Restliches Eiweiß vorsichtig unterziehen. Mehl und restliche Stärke auf die Masse sieben und kurz unterheben.

Ein Muffinblech oder ein Mini-Gugelhupfblech buttern. Den Teig in die Formen verteilen, auf der mittleren Schiene 20-25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann aus den Formen stürzen. Abkühlen lassen, evtl. mit Puderzucker und *Sissi Sünd* bestäuben, oder mit Schokoguss oder Zitronenglasur überziehen.

Oder: Den Teig einfach in eine gebutterte Kastenform füllen und etwa 45 Min. backen.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

