



## ZITRONENSANDKUCHEN ZUBEREITUNG

Fruchtig, süß und einfach köstlich – unser Zitronensandkuchen.

1. Kastenform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.  
Mehl und Speisestärke versieben. Zitronen fein abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und -schalen mit dem Orangensaft verrühren lassen. Mehlmischung und
2. Karotten behutsam unterheben. Die Masse in die Form füllen und ca. 25 Min. auf mittlerer Schiene backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.
3. Eier, Staubzucker, Salz, abgeriebene Zitronenschalen und Vanillezucker schaumig schlagen (min. 10 Min.). Mehlmischung abwechselnd mit der Orangensaft-Zitronensaftmischung unterrühren. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren zugießen.
4. Die Masse in die Kastenform füllen, glatt streichen und ca. 50-60 Min. auf mittlerer Schiene backen.
5. 15 Min. auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

## ZUTATEN

**ZUTATEN FÜR 1  
KASTENFORM MIT 1,7  
L WASSERINHALT:**

**Zitronensandkuchen:**

- 5 Eier
- 200 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Packerl Vanillezucker
- 230 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Speisestärke
- 100 ml Orangensaft
- 3 Zitronen (unbehandelt)
- 200 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack

[nbsp]