

Sand - Torte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig, Grundrezepte

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-----------------------|
| 250 | Gramm | Butter oder Margarine |
| 250 | Gramm | Zucker |
| 3-4 | | Eier (je nach Größe) |
| 1 | | Zitrone; die Schale |
| 200 | Gramm | Mondamin |
| 50 | Gramm | Mehl |
| 1 | Essl. | Rum |

ABWANDLUNG

-
- | | | |
|---|-------|--|
| 1 | Essl. | Kakao hinzusieben mit etwas Milch in |
| 1 | Teil | Des Teiges rühren und oben auf die Kuchenform Geben und mit einer Gabel leicht vermischen, Ergibt einen Marmorkuchen |

Anleitung:

Fett schaumig rühren, nach und nach den Zucker hinzugeben und so lange weiterrühren, bis der Zucker vollkommen gelöst ist. Danach einzeln die ganzen Eier hinzufügen. Die feinabgeriebene Zitronenschale und das zweimal durchgeseibte Mondamin-Mehlgemische löffelweise unterziehen. Zum Schluß den Rum hinzufügen. Die Masse in eine gefettete, leicht bemehlte Form füllen und bei schwacher Mittelhitze eine Stunde backen.