



Benötigte Zutaten

Sandkuchen Masse

200 g **Premium Teebutter**
(zimmerwarm)

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eier (Größe M)

160 ml **Premium Alpenmilch**

Zesten von einer Bio-Zitrone

Saft von einer Zitrone

1/2 Pkg. Backpulver

300 g Mehl

Zuckerglasur

250 g Staubzucker

4 EL **Premium Alpenmilch**

frische Beeren
(Erdbeeren,
Himbeeren,
Heidelbeeren)

essbare Blüten

Sandkuchlein mit Zuckerglasur mit Beeren garniert

Anleitung

Sandkuchen-Masse

1. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren.
2. Nach und nach unter Rühren Eier und Milch unterheben.
3. Eine Bio Zitrone heiß waschen.
4. Die Zesten abreiben.
5. Die Zitrone auspressen.
6. Mehl und Backpulver vermischen.
7. Mehl, Backpulver, Zitronensaft und Zitronenzesten unterrühren.
8. Die Masse in Mini Gugelhupf Formen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Heißluft für 15 bis 20 Minuten backen.
9. Aus den Förmchen stürzen und auskühlen lassen.

Zuckerglasur

10. Staub- oder Puderzucker mit der Milch glattrühren.
11. Die Törtchen damit glasieren (verkehrt tunken).
12. Sofort nach dem Glasieren mit frischen Beeren und essbaren Blüten verzieren.



SalzburgMilch



Ein Rezept von
[cookingcatrin](#)