



Sandkuchen mit Schokostückchen

Zutaten:

250 g Margarine (keine fettreduzierte zum Backen benutzen)
200 g Zucker
1 Vanillinzucker
4 Eier
1 Prise Salz
Einige Tropfen Rum- oder Zitronenaroma
125 g Mehl
125 g Speisestärke
½ TL Backpulver
50 - 100 g Schokostückchen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Dann alle anderen Zutaten der Reihe nach zufügen und kräftig unterrühren (Rührteig)

1 Kastenform mit Backpapier auslegen und mit dem Teig befüllen. Bei 175° C Unter-/Oberhitze mindestens 1 Stunde backen (mit einer Nadel einstechen, fertig ist der Kuchen, wenn kein Teig an der Nadel kleben bleibt), nach den ersten 10 Minuten den Teig längs ca. 1 cm tief einritzen.

Den Kuchen aus der Form lösen. Einen Zuckerguss aus 125g Puderzucker, 3 EL Kakao und 1-2 EL heißem Wasser herstellen und über die Oberfläche verteilen.