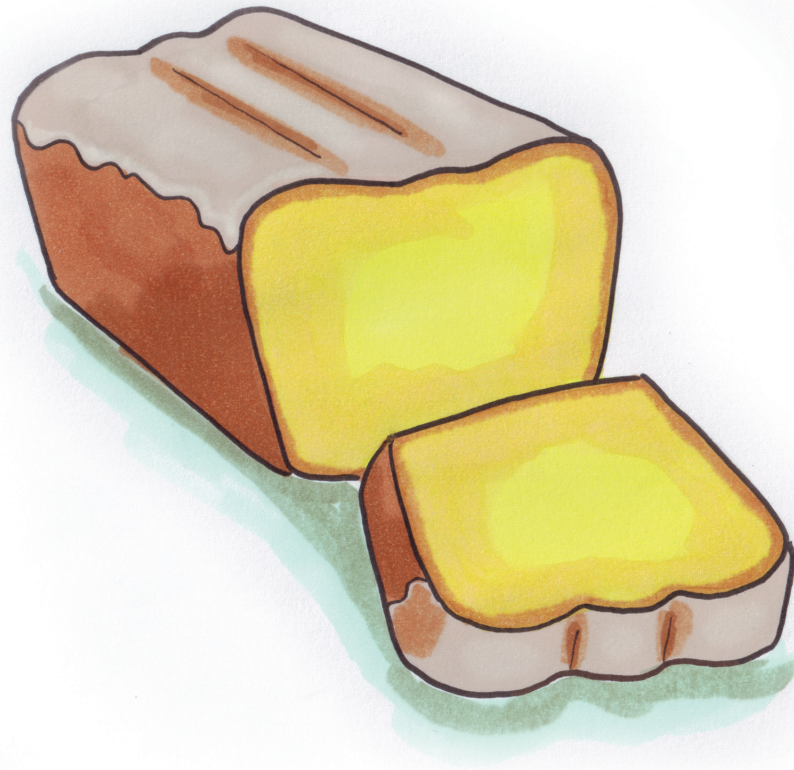


Kretischer Sandkuchen



ZUTATEN:

250 g Puderzucker, 5 Eier, 2 P. Vanillinzucker,
1/4 l Olivenöl, 1/4 l Eierlikör, 125 g Speisestärke,
125 g Mehl, 1 P. Backpulver

Zutaten für den Guss:

250 g Puderzucker, Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Die ersten 3 Zutaten schaumig rühren, abgewogene Speisestärke, Mehl und das Backpulver durchgesiebt dazugeben. Anschließend nach und nach Olivenöl und den Eierlikör unterrühren. Den Teig in eine gefettete Form geben und ca. 1 Stunde bei 175°C backen. Den Kuchen aus der Form nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Oder mit Zitronenguss (Puderzucker & Zitronensaft zu einem dicken Brei verrühren) überziehen.

TIPP:

Auch mit dunklem Schokoladenguss lecker zum Kaffee oder als Dessert.