

Holländischer Sandkuchen



- **Küche:**Holländisch
- **Gang:**Frühstück, Snack
- **Portionen:** 10 - 12 Scheiben
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10 - 12 Scheiben', 'yield' : '' });
```

Holländischer Sandkuchen nach althergebrachtem Rezept zubereitet. Ein leckerer, einfacher Sandkuchen - Nichts besonders Aufregendes, aber lecker!

Der Sandkuchen passt einfach immer und weckt schöne Kindheitserinnerungen. Nach Belieben kann man ihn mit Sahne und/oder einer leckeren Kugel Eis servieren. Eine Kugel Vanille-Eis beispielsweise greift die Vanille-Note des Kuchens auf. Und auch Pistazie schmeckt wunderbar zu „Omas Sandkuchen“. Bei GekonntGekocht finden Sie ein tolles Rezept für hausgemachtes Erdbeer-Eis mit Pistaziensahne - für eine tolle sommerliche Variation des Sandkuchens.

Der Holländische Sandkuchen ist Schnell „zusammen gerührt“, mit Zutaten, die man ohnehin zu Hause hat. Ein leckeres, cremiges Teegebäck, dem niemand widerstehen kann. Am Ende kann man ihn je nach Geschmack mit Zitronenglasur überziehen oder nur mit Puderzucker einstäuben. In unserem großen GekonntGekocht-Back-Fundus finden Sie zahlreiche weitere trockene

Kuchenrezepte , Gebäck und vieles Mehr!

Zutaten

- Für eine Kastenform: 400 g Mehl 405, gesiebt
- 350 g Butter, geschmolzen
- 6 ganze Eier
- 340 g Zucker
- 200 g Mehl
- 200 g Speisestärke
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Eine Kastenform gut ausfetten und mit Backpapier auslegen, den Backofen auf 175 ° C vorheizen.

Schritt2

Die zerlaufene Butter mit dem Zucker, Salz und den Eiern intensiv mehrere Minuten „weißcremig“ aufschlagen, bis sich das Volumen verdreifacht hat, nicht länger. Zitronenabrieb dazu geben, das Mehl darüber sieben un mit Speisestärke unter die Masse heben.

Schritt3

Die Masse in die Kastenform geben und auf der mittleren Schiene etwa 60 min. backen, dann die Stäbchenprobe machen. Nach 15 Minuten empfiehlt es sich, die Masse einzuritzen, damit der Kuchen schön aufreißt. Anrichtevorschlag: Am Ende den Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Gut passt dazu auch Sahne oder eine Kugel Eis, wie etwa Vanille oder Pistazie. Hier kann jeder nach eigenem Gusto entscheiden.

Holländischer Sandkuchen: Süßes fürs Herz

Wagt man einen zweiten Blick auf die holländische Küche, ist man schnell überrascht. Denn die Niederländer haben durchaus mehr zu bieten als holländische Pommes, Frikandel und Matjes.

Insbesondere Naschkatzen kommen im Land der Tulpen und des Käses auf ihre Kosten. Hier findet man Pfannkuchen aller Art! Die sogenannten berühmt-berüchtigsten „Pannekoeken“ sind vor allem bei Badeurlaubern beliebt und säumen die Strandpromenaden. Es gibt sie verführerisch süß aber auch herzhaft mit beispielsweise Camembert oder Speck.

Eine beliebte Version der Pfannkuchen sind die „Poffertjes“. Die kleinen Mini-Pfannkuchen werden in einer gusseisernen Form gebacken. Klassisch bekommt man die leckeren Naschereien dann mit Puderzucker oder Sirup überzogen.

Bei einem Besuch in Amsterdam erkennt man schnell: Neben Pancakes bekommt man hier alles, was das Naschherz begehrt. Von schokoladenüberzogenen Waffeln über bunte Bonbons bis hin zu

hundert verschiedenen Sorten Lackritz.

Weltweit unterschätzt, ist Holland doch auf die ein oder andere Reise eine kulinarische Reise wert!

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gebäck und trockene Kuchen, Vegetarisch **Tags:** althergebracht, einfach und schnell, familienkuchen, hausgemacht, lecker

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)494
- KH (g)55
- Fett (g)27
- Eiweiß (g)6
- Ballast (g)0,8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hollaendischer-sandkuchen/>