



Sandkuchen mit INAMIN

1 Portion ⌚ 60 Minuten

Zutaten

225 g Zucker
140 g Weizenstärke (z. B. FOODSTAR)
100 g **INAMIN**
60 g Weizenmehl
3 g Backpulver
1 Prise Salz
240 g Ei
225 g Öl

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren.
2. Den Kuchen für ca. 40 Min. bei 175°C im Backofen backen.

Hinweis

Durch **INAMIN** erhält der Sandkuchen eine besonders zarte und feinporige Krume. Dank ausgewählter Inhaltsstoffe weist der Kuchen einen besonders feinen Geschmack sowie eine gleichmäßige Bräunung auf. Außerdem wird die Frischhaltung durch **INAMIN** positiv beeinflusst.