

**KONSTANTIN SLAWINSKI**

HOUSEWARMING OBJECTS

S-XL CAKE SMALL

SL15



Fig. 01b

**ZUTATEN**

200 g Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
4 Eier  
200 g Mehl  
2 gestrichene Teelöffel Backpulver  
Butter + Semmelbrösel für die Form  
Puderzucker

**INGREDIENTS**

200 g butter  
200 g sugar  
1/2 tsp. vanilla essence  
4 eggs  
200 g selfraising flour  
butter and breadcrumbs to  
grease the baking form  
icing sugar

**SANDKUCHEN A LA SCHWIEGERMUTTER MARLIES****ZUBEREITUNG**

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gas Stufe 3.
2. Butter, Zucker und Vanillinzucker vermengen und lange verrühren.
3. Die Eier nach und nach zugeben.
4. Mehl und Backpulver darüber sieben und vermengen.
5. Im Backofen [Mitte] etwa 45 Minuten backen.  
Als Garprobe Kuchen vorsichtig mit einem Holzspieß einstechen.  
Wenn kein Teig am Spieß hängen bleibt, ist der Kuchen durchgebacken.
6. Aus der Form nehmen, abkühlen lassen und Puderzucker darüber sieben.

**SAND CAKE A LA MOTHER-IN-LAW MARLIES****PREPARATION**

1. Heat the oven to 170 °C [Gas 3].
2. Cream the fat and sugar together until light and fluffy. Add vanilla essence.
3. Beat in the eggs one after the other.
4. Fold in the sieved flour.
5. Bake in the middle of the oven for about 45 minutes.  
Test with a skewer that the cake is ready.
6. Take the cake out of the form and sift icing sugar over it.

