

Konfetti-Kuchen

Vorbereitung 15 Min.

Backzeit 22 Min.

Menge: 1 Blech



Zutaten

- 400 Gramm Weizenmehl
- 200 Gramm Zucker
- 5 mittelgroße Eier
- 150 Milliliter Sonnenblumenöl
- 180 Milliliter Orangenlimonade
- 1 Päckchen Backpulver
- Zuckerguss - siehe Tipp
- Zuckerstreusel zum Dekorieren und evtl. in den Teig

Zubereitung

- Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier mit dem Zucker einige Minuten hell-schaumig schlagen.
- Mehl und Backpulver vermischen. Im Wechsel mit dem Öl unterrühren. Zuletzt die Limonade nur kurz unterrühren, damit die Kohlensäure nicht entweicht. Optional Zuckerstreusel oder -konfetti unterheben. Teig auf dem Blech verstreichen. Kuchen ca. 20-25 Minuten backen.
- Den Kuchen abkühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerguss sowie bunten Streuseln verzieren.

Anmerkungen

- Für die einfachste und schnellste Variante den Kuchen mit Zuckerguss bestreichen. 200 Gramm Puderzucker sieben und mit 3-4 Esslöffeln Orangenlimonade oder -saft verrühren. Auf dem Kuchen verteilen und mit Zuckerdekor verzieren.