

Konfetti-Kuchen vom Blech

Wenn dich dein Leben nervt - dann streu Konfetti drauf!!!
Dieser schnelle Konfetti-Kuchen ist ein echter Hingucker und schmeckt super saftig

Menge: 1 Blech

Vorbereitung: 15 Minuten

Backzeit: 22 Minuten

Zutaten

- 400 g Mehl
- 200 g Zucker
- 5 mittelgroße Eier
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 180 ml Orangenlimonade
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g Puderzucker
- Bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier mit dem Zucker einige Minuten schaumig schlagen.
 2. Mehl und Backpulver vermischen. Im Wechsel mit dem Öl unterrühren. Zuletzt die Limonade nur kurz unterrühren, damit die Kohlensäure nicht entweicht. Teig auf dem Blech verstreichen. Kuchen ca. 20-25 Minuten backen.
 3. Den Kuchen abkühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerguss bestreichen. 200g Puderzucker sieben und mit 3-4 Esslöffeln Orangenlimonade oder -saft verrühren. Auf dem Kuchen verteilen und mit Zuckerstreusel verzieren.
-