



Limonaden-Konfetti-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	200 g
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronenpaste	1 TL
Salz	
Zitronenlimonade	245 ml
Sonnenblumenöl	200 ml
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	3 TL
Puderzucker	200 g
Schokolinsen	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Küchenmaschine, Backrahmen 32 x 37 cm

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Limonadenkuchen

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt, der Zitronenpaste und 1 Prise Salz in 4-5 Minuten weiß cremig. Gib 200 ml Zitronenlimonade und das Sonnenblumenöl dazu und rühre beides ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es ebenfalls kurz ein. Fülle den Teig in den Backrahmen und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 20-25 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

3. Limonaden-Glasur

Verrühre den Puderzucker mit 45 ml Zitronenlimonade zu einem dickflüssigen Guss.

4. Dekoration

Verteile die Glasur über dem Kuchen, streiche sie glatt und streue direkt die bunten Schokolinsen darüber. Löse den Backrahmen und setze den Kuchen auf eine Servierplatte. Schneide ihn nach Belieben in Quadrate oder Rechtecke. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	366 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g