

Konfettikuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech:

Für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 120 g Zucker
- 5 Eier
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 150 ml Orangenlimonade
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker



Für das Topping:

- 400 g weiße Schokolade
- 200 ml Sahne
- Konfettistreusel

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Konfettikuchen backen - so geht's:

1. Rühre den Zucker und den Vanillezucker mit den Eiern schaumig. Füge das Mehl und das Backpulver sowie das Öl und die Limo hinzu und mixe alles gut durch.
2. Heize den Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vor. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile den Kuchenteig darauf. Backe den Kuchen für etwa **25 Minuten**. Er soll hell bleiben. Wenn er im Ofen eine Beule bildet, ist das nicht schlimm. Sie sackt anschließend wieder zusammen. Lasse den Kuchen nach dem Backen auskühlen.
3. Gib die weiße Schokolade mit der Sahne in einen kleinen Topf und lasse sie schmelzen. Verteile sie gleichmäßig auf dem Kuchen und streue die Konfettistreusel darüber. Stelle den Konfettikuchen mindestens eine Stunde kalt, damit die Schokolade fest wird.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

