



♡ Konfetti-♡ Kuchen



♡ Zutaten

- › 400 g Weizenmehl
- › 200 g Zucker
- › 5 Eier
- › 150 ml Sonnenblumenöl
- › 180 ml Orangenlimonade
- › 1 Päckchen Backpulver
- › 300 g Vanilleglasur
- › Dekostreusel

Den Backofen auf 175°Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Eier mit dem Zucker einige Minuten schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit einem Sieb, abwechselnd mit dem Öl, unter den Teig rühren.

Zuletzt die Limonade nur kurz unterrühren, damit die Kohlensäure nicht entweicht.

Den Teig auf dem vorbereiteten Blech verteilen und ca. 20-25 Minuten im Ofen backen.

Den Kuchen gut abkühlen lassen.

Die Vanilleglasur nach Packungsangabe verflüssigen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen, diesen dann noch mit bunten Streuseln verzieren.

