

# Konfetti-Kuchen

## Auf dem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 15 Min | Backzeit 25 Min



## So wird's gemacht:

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker, Eier und Öl in den Mixtopf geben und 30 Sek/Stufe 4 schaumig schlagen. Mehl und Backpulver zugeben und 20 Sek/Stufe 4 vermischen. Limo zugeben und nochmals 10 Sek/Stufe 4 vermischen. Den Teig auf den leicht gefetteten großen Ofenzauberer geben und 25 Min im vorgeheizten Backofen backen. Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren, auf den abgekühlten Kuchen verteilen und mit Konfetti-Zuckerstreusel bestreuen. Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

## ZUTATEN:

- 150 Gramm Zucker
- 6 Eier
- 150 g Rapsöl
- 450 Gramm Mehl
- 1 Pck Backpulver
- 200 g Orangenlimo
- 150 g Puderzucker
- Zitronensaft
- Konfetti-Zuckerstreusel

Gutes Gelingen, Deine Melli