

Schneller Fantakuchen als Konfetti Kuchen



Zutaten für 1 Blech (24 Stück):

Für den Teig:

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

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

So bäckst du den Konfettikuchen für Kinder

1. Rühre den Zucker und den Vanillezucker mit den Eiern schaumig.
2. Füge das Mehl und das Backpulver sowie das Öl und die Limo hinzu und mixe alles gut

durch.

3. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile den Kuchenteig darauf.
5. Backe den Fantakuchen für etwa 25 Minuten. Er sollte hell bleiben. Lasse den Kuchen dann auskühlen.
6. 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.
7. Stelle den Kuchen bis zum Verzehr kühl.

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

