Schneller Limokuchen 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 Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für den Zuckerguss:

- 250 g Puderzucker
- 80 ml Orangenlimonade

Als Deko:

- Bunte Streusel

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

Zubereitung:

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. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile den Kuchenteig darauf. Backe den Limokuchen bei **180°C Ober- und Unterhitze für etwa 25 Minuten**. Er soll hell bleiben.
3. Verrühre den Puderzucker und die Orangenlimo zu einem cremigen Zuckerguss. Verteile ihn auf dem noch heißen Kuchen und bestreue ihn mit Streuseln. Lass ihn anschließend abkühlen.

Wir backen den Limokuchen immer auf einem normalen Backblech. Wenn du ihn recht hoch haben möchtest, empfehle ich dir ein kleineres Blech, wie es oft bei einer Kuchen-Transportbox* dabei ist. Maße von 42 x 19 cm sind gut.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.