Artikel vom 28.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 19:51 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/konfettikuchen

Konfettikuchen



Foto: Anne Weidenbörner

Zutaten (für ein Backblech mit der Größe 42x29 cm):

350 g weiche Butter oder Margarine in Stücken

350 g Zucker

1 TL Vanillezucker

6 Eier

350 g Mehl

2 TL Backpulver

3 Zitronen (Bio)

Glasur:

250 g Puderzucker

etwas Zitronensaft

Dekor-Konfetti (Achtung: Zuckerperlen können im Guss verlaufen und ihre Farbe verlieren)

Zubereitung:

Zuerst die Schale der drei Zitronen abreiben und zwei davon auspressen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Zitronenabrieb und den Zitronensaft verquirlen. Backpulver und Mehl mischen und kurz mit unter die übrigen Zutaten vermischen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen (160 °C Umluft) 20 bis 25 Minuten backen.

Den Puderzucker in eine Schüssel geben und nach und nach den Saft der dritten Zitrone hinzugeben, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Den noch warmen Kuchen mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Glasur darüber verteilen. Anschließend das Dekor-Konfetti darüber verteilen.

Anne Weidenbörner