



Zutaten

- 400 Gramm Weizenmehl
- 190 Gramm Zucker
- 5 mittelgroße Eier
- 150 Milliliter Rapsöl
- 180 Milliliter Orangenlimonade
- 1 Päckchen Backpulver
- Zuckerguss oder Frosting, siehe Tipp
- Zuckerstreusel zum Dekorieren und evtl. in den Teig

Zubereitung

- Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (ca. 30*40 cm) mit Backpapier belegen. Die Eier mit dem Zucker einige Minuten hell-schaumig schlagen.
- Mehl und Backpulver vermischen. Im Wechsel mit dem Öl nach und nach bei mittlerer Geschwindigkeit unterrühren. Zuletzt die Limonade nur kurz unterrühren, damit die Kohlensäure nicht entweicht. Der Teig sollte homogen sein. Optional backfeste Zuckerstreusel oder -konfetti unterheben. Teig auf dem Blech verstreichen. Kuchen ca. 20 Minuten nicht zu dunkel backen.
- Den Kuchen abkühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerguss oder Frosting sowie buntem Zucker-Konfetti oder -Streuseln verzieren