

Informationen zur Sendung vom 30.05.2023

Limo-Kuchen

Von Ulla Scholz

Zutaten (für ein Backblech von ca. 30x40 cm)

Teig für Limo-Kuchen

350 g Weizenmehl Type 405
1 Päckchen Weinsteinbackpulver
5 Eier
150 g Zucker
130 ml neutrales Pflanzenöl
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
200 ml Orangen-Limonade
Prise Salz

Außerdem

250 g Puderzucker
Etwas Limonade oder eine halbe Zitrone
Als Deko: Bunte Streusel, Zuckerperlen
oder Mini-Marshmallows

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Dann Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl, Limonade und eine Prise Salz dazugeben. Mit einem Handmixer alles 3-4 Minuten zu einer glatten Masse verrühren. Ein Backblech mit Packpapier auskleiden und den Teig darauf gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten bei 175 Grad backen und vollständig in der Form auskühlen lassen.

Den Puderzucker mit Limo oder Zitronensaft zu einer glatten Paste verrühren. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und mit bunten Perlen, Streuseln oder Marshmallows verzieren.

Anrichten

Den Limokuchen in kleine Quadrate teilen und auf einer Platte anrichten.

Ullas Küchentipps

Prima zum Picknick

Zuckerperlen, mit denen der Kuchen bestreut wird, gibt es auch ohne synthetische Farbstoffe. Ein Limokuchen – manche nennen ihn auch Konfettikuchen oder er wird nach einer bekannten Limonadenmarke benannt, eignet sich gut für ein Party-Buffer und er ist praktisch als handliche Unterwegsverpflegung. Gerade mit mehreren Kindern werden Ausflüge schnell teuer, wenn man auswärts isst. Die Kuchen-Stücke bleiben in einer Plastikdose frisch und erfreuen nicht nur Kinder, wenn wir ihn bei einem Picknick servieren.

Das Gebäck lässt sich auch etwas mehr auf den Geschmack von Erwachsenen zuschneiden. Statt Limo, die Flüssigkeitsmenge durch den Saft einer unbehandelten Orange austauschen und etwas Orangenschale in den Teig reiben. Ich habe ohnehin den

Informationen zur Sendung vom 30.05.2023

Limo-Kuchen

Von Ulla Scholz

Zuckergehalt aus dem ursprünglichen Rezept etwas reduziert. Das Gebäck war selbst den Kindern, die mit mir gebacken haben, zu süß.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!