

Konfettikuchen

am Stiel



TIPP

Die Eisstiele vom Eis-am-Stiel-Essen aufheben und gut reinigen. Sie können für Kuchen am Stiel oder auch zum Basteln wiederverwendet werden.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

250 g Zucker
180 g Mehl,
150 g Naturjoghurt
80 g Speisestärke
150 ml neutrales Pflanzenöl
3 Eier
1 Päckchen Vanillinzucker,
1 Orange (heiß abgewaschen)
1 Prise Salz
1 EL Semmelbrösel
Butter zum Fetten der Form

Für die Deko:

200 g weiße Schokolade
Smarties
12 Eisstiele (Upcycling)

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen und ein Backblech mit hohem Rand (20x30 cm) einfetten und mit etwas Semmelbröseln bestäuben.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
3. Die Eigelbe mit Zucker, Joghurt, Vanillinzucker und dem Abrieb und Saft der Orange mit der Küchenmaschine mixen. Sobald alles gut vermischt ist, weiter mixen und das Öl langsam einfließen lassen.
4. Danach Mehl und Speisestärke durch ein Sieb dazugeben und kurz unterrühren, bis sich alles verbunden hat. Das geschlagene Eiweiß behutsam unterheben und die Teigmasse auf das Blech verteilen.
5. Den Kuchen für 25–30 Minuten goldbraun backen und danach mindestens 2–3 Stunden abkühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
7. Den Kuchen in Rechtecke schneiden und mit Eisstielen versehen. Zu zwei Dritteln in die flüssige Schokolade tauchen (oder über einem Kuchengitter damit übergießen) und mit bunten Smarties verzieren – erneut abkühlen lassen.