

# Rezept für Konfetti Kuchen

VON Lea-Johanna

## ZUTATEN

4 Eier

120 gramm Zucker

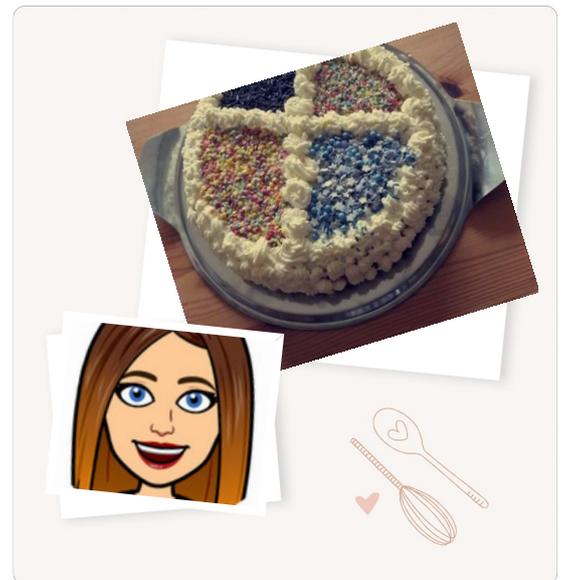
120 gramm Mehl

1/2 Packung Backpulver

3 EL Mascarpone

100 ml Schlagsahne

Streusel zum Dekorieren



PORTIONEN  
1 Portionen

ZEIT  
90 Min

## ZUBEREITUNG

Teig: Zucker mit den Eier verquirlen und alles cremig schlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Mehl und Backpulver hinzugeben und gut vermengen

Zuckerstreusel unter den Teig mischen und verrühren

Springform einfetten und den Teig hineingeben. Ober- und Unterhitze bei 160 Grad für 25 Minuten, danach den Teig abkühlen lassen.

Creme/Deko: Sahne steif schlagen und die Mascarpone unterheben. 3/4 des Kuchen mit der Mascarpone bedecken und den Rest in eine Spritztüte füllen um den Rand zu verzieren. "Dreiecke" mit der Spritztüte auf den Kuchen formen und dort verschiedenen Streusel draufgeben.

1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Guten Appetit! :)



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.