

Saftiger Gewürzkuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech

350 g	Mehl
350 g	Zucker
1 Tasse	Öl
1 Tasse	Orangenlimonade
5	Eier
2 EL	Ungesüßtes Kakaopulver
1 Päckchen	Backpulver
1 Päckchen	Lebkuchengewürz (10g)
Für den Guss:	
7 EL	Puderzucker
1 EL	Geschmolzene Butter
1 Fläschchen	Zitronen-Aroma
etwas	Heißes Wasser
	Bunte Zuckerstreusel
	Fett für das Blech oder die Fettfangschale



Zubereitung

Für den Teig:

Mehl, Zucker, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver in einer Schüssel mischen. 1 normale Kaffeetasse neutrales Öl und die Eier dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Brause unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech oder eine Fettfangschale geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 20 Min. backen.

Für den Guss:

Den Puderzucker mit der geschmolzenen Butter, dem Zitronenaroma und etwas heißem Wasser verrühren und auf den noch heißen Kuchen geben. Großzügig mit Streuseln verzieren.

Guten Appetit!

Arbeitszeit (ohne Wartezeit): ca. 15 Min.