

# Konfetti Kuchen

Der Konfetti Kuchen ist rasch zubereitet. Das einfache und bunte Rezept ist besonders bei Kinder beliebt.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

250 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	Vollmilchschokolade
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 g	Mandeln (gehackte)
160 g	Mehl
3 EL	Konfetti Zuckerstreusel
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den schnellen Konfetti Kuchen das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eine Backform oder Backblech ca. 30 x 40 cm mit Backpapier belegen.
2. Die Butter und die Vollmilchschokolade in einem Topf schmelzen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Vanillezucker zugeben und unterrühren.
3. Die Eier aufschlagen, zugeben und verrühren.
4. Das Mehl und die klein gehackten Mandeln in eine Schüssel geben und sorgfältig vermischen. Zum Teig geben und vermengen.
5. Den Teig in die Form oder Backblech gießen mit Konfetti bestreuen und zirka 25 Minuten

lang backen.

## **Tipp**