

Regenbogenkuchen

Zutaten für eine runde 26 cm Regenbogenkuchen Springform:

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Orangenlimonade
- 250 ml Öl (ich empfehle Sonnenblumenöl)
- 375 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Lebensmittelfarbe (5 verschiedene Farben)
- Puderzucker (zum Bestäuben)



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 20 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 50 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 70 Minuten |

Regenbogenkuchen einfach backen - so gehts:

1. Trenne zuerst die Eier und schlage das Eigelb, den Vanillezucker und den Zucker schaumig.
2. Gib dann die Limonade dazu und rühre anschließend langsam das Öl unter.
3. Mixe nach und nach die Backpulver-Mehl-Mischung dazu und verrühre alles gut.
4. Schlage das Eiweiß zu Schnee und hebe es unter den Teig.
5. Jetzt wird es Zeit, Farbe ins Spiel zu bringen. Dazu teilst du den Teig in 5 gleiche Teile auf und rührst die Farben deiner Wahl unter.
6. Fette deine Springform gut ein und gib mit einem Löffel nacheinander jede Farbe in die Mitte der Kuchenform. Fahre so fort, bis der Teig aufgebraucht ist.
7. Nun geht es für den Regenbogenkuchen bei 160°C Ober- und Unterhitze für etwa 50 Minuten in den vorgeheizten Backofen.
8. Lass ihn anschließend gut auskühlen und bestreue ihn mit Puderzucker oder streiche ihn mit Zuckerguss ein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

