

Regenbogenkuchen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Unser Rezept für Regenbogenkuchen ist einfach und gelingt sicher. Der Geburtstagskuchen mit dem bunten Teig ist perfekt für jeden (Kinder-)Geburtstag.

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Orangenlimonade
- 250 ml Öl
- 375 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 verschiedene [Lebensmittelfarben](#)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zuerst trennt ihr die Eier und schlägt das Eigelb und den (Vanille-)Zucker schaumig. Gebt dann die Limonade dazu und rührt anschließend langsam das Öl unter. Danach gebt ihr nach und nach die Backpulver-Mehl-Mischung dazu und rührt gut weiter. Schlagt das Eiweiß zu Schnee und hebt es unter den Teig.

Jetzt wird es Zeit Farbe ins Spiel zu bringen. Dazu teilt ihr den Teig in 5 gleiche Teile auf und rührt die Farben eurer Wahl unter.

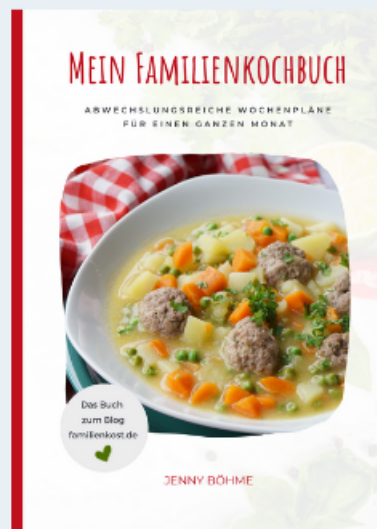
Fettet eure Springform gut ein und gebt dann jeweils einen Esslöffel jeder Farbe in die Mitte der Kuchenform – fahrt so fort bis der Teig alle ist - Löffel für Löffel

Dann geht es bei 160°C für etwa 50 Minuten ab in den vorgeheizten Ofen. Anschließend gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. *Danke Nicole!*

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>