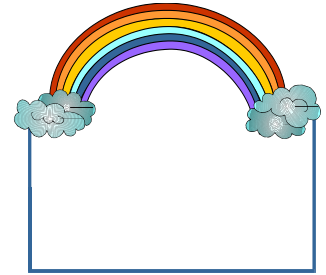


## Regenbogenkuchen

Bitte benutze den Backofen nur mit deinen Eltern  
zusammen!!!



Zutaten:

6 Eier, 250g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 ml Sprite,  
250 ml Öl, 420g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 3-4  
unterschiedliche Farben Lebensmittelfarbe,  
Puderzucker, bunte Streusel



Schlage die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig. Füge die Sprite und das Öl während der Rührens hinzu. Anschließend werden das Mehl und das Backpulver nach und nach untergerührt.

Den Teig teilst du nun in 3 – 4 Schüsseln gleichmäßig auf. Jede Schüssel wird mit einer anderen Lebensmittelfarbe eingefärbt.

Belege ein Backblech mit Backpapier und befülle dieses mit dem verschieden farbigen Teig. Mit einem Stäbchen können noch Muster eingezogen werden.

Nun kommt der Kuchen bei 180 Grad für ca. 20-30 Minuten in den Backofen.

Nach dem Abkühlen kannst du noch ein wenig Wasser mit Puderzucker verrühren und diese Mischung auf dem Kuchen verteilen. Auch bunte Streusel sehen noch super darauf aus.