Regenbogenkuchen mit Zitronenlimonade

Zutaten:

6 Eier

250g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

150 ml Zitronenlimonade

250 ml Sonnenblumenöl

420g Mehl

1 Päckchen Backpulver

0,5 Fl. Vanille Öl

2 Päckchen Lebensmittelfarbe in 6 verschiedenen Farben

100g Puderzucker für die Glasur

etwas Zitronensaft

1. Schritt: Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

2. Schritt: Den Zucker und die Eier kurz schaumig schlagen. Vanillezucker, Zitronenlimonade, Öl, Mehl, Backpulver und Vanillearoma hinzugeben und rühren.
3. Schritt: Den Zucker und die Eier kurz schaumig schlagen. Vanillezucker, Zitronenlimonade, Öl, Mehl, Backpulver und Vanille Öl hinzugeben und rühren.
4. Schritt: Den Teig möglichst in gleichen Mengen in 6 Schüsseln aufteilen und den Teig in die 6 Farben des Regenbogens mit Lebensmittelfarbe einfärben.
5. Schritt: Eine 26er Springform einfetten. Damit der Regenbogenkuchen sein Muster erhält, zuerst einen Klecks mit ca. 1 Esslöffel von einer Farbe in die Mitte der Springform geben. In die Mitte des Kleckses einen Klecks von der nächsten Farbe geben und dies fortführen, bis kein Teig mehr übrig ist. Am schönsten sieht es aus, wenn man die Reihenfolge der Farben des Regenbogens blau, grün, gelb, orange, rot und lila einhält.
6. Schritt: Bei 170°C Umluft für 50-60 Minuten backen und mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Kuchen gar ist. Den Kuchen abkühlen lassen. Den Puderzucker und etwas Zitronensaft vermischen und mit der Glasur den Kuchen überziehen.

Tipp: Um ein ganzes Blech Regenbogenkuchen zu backen, muss man die Zutaten verdoppeln und 2 oder mehr Kleckse machen, damit sich der Teig über das ganze Blech verteilt.