

# Regenbogen- oder Papageien-Kuchen

... für eine Kastenform



## Zutaten:

- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 150 ml Zitronenlimonade
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 420 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Zitronenaroma
- Lebensmittelfarbe(n)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- Puderzucker
- Zitronensäure
- bunte Zuckerstreusel

## So wird's gemacht:

Die Eier werden mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig gerührt. Dazu kann man ein Handrührgerät (Mixer), aber auch eine Küchenmaschine mit Rühraufsatz benutzen.

Als nächstes werden die Limonade und das Öl dazu gegeben. Die Mischung noch einmal kräftig durchrühren.



Das Mehl wird mit dem Backpulver vermischt und unter ständigem Rühren zum Teig hinzugegeben. Nun muss alles gut verrührt werden, bis das Mehl sich vollständig im Teig verteilt hat.

Der fertige Teig wird nun in kleine Schüsseln gegeben und mit der Lebensmittelfarbe vermischt. Mit der Farbtintensität kann man variieren, indem man die Menge der Lebensmittelfarbe reduziert oder erhöht.



Nun wird der gefärbte Teig schichtweise in die Kastenform gegossen.  
Tipp: Für einen Marmoreffekt kann man mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel Schleifen durch den Teig ziehen.

Der Backofen wird auf 170°C Umluft vorgeheizt und der Kuchen wird dann für ca. 55 Minuten gebacken.  
Tipp: Mit einem Holzstäbchen kann man prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Man sticht mit dem Stäbchen in die Mitte des Kuchens und wenn beim Rausziehen kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.



Der Kuchen muss nun abkühlen. Anschließend wird er mit einer Schicht Zuckerguss überzogen. Man nimmt dazu eine kleine Schüssel mit Puderzucker und gibt einen Spritzer Zitronensäure hinzu. Wenn die Konsistenz noch zu fest ist, kann man Wasser hinzugeben. Aber Vorsicht: Man braucht nur wenig Flüssigkeit.

Auf dem noch feuchten Zuckerguss kann man nun noch bunte Streusel verteilen.

**GUTEN APPETIT!**