

Fanta-Regenbogenkuchen

Für den Fanta-Regenbogenkuchen brauchst du:

2 Tassen Zucker
4 Tassen Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
1 Tasse Fanta
1 Tasse Öl
verschiedene Lebensmittelfarben

Zubereitung

1. Backofen auf 190 Grad vorheizen
2. Zucker, Mehl, Backpulver und Vanillinzucker mischen
3. Die Eier, Fanta und das Öl unterrühren bis ein glatter Teig entsteht
4. Den Teig auf verschiedenen Schüsseln aufteilen und mit der Lebensmittelfarbe einfärben
5. Ein Backblech mit Backpapier bedecken, die Ränder einfetten und den Teig auf das Blech geben
6. Im vorgeheizten Backofen für 15-20 min. backen
(Vorsicht: Der Teig wird schnell braun und die Farben sind dann nicht mehr gut zu erkennen)
7. Zum Schluss kannst du wenn du magst den fertigen Kuchen noch mit Gummibären, Smarties etc. verzieren