

## Rezept: Regenbogen-Limo-Kuchen

<p>Backzutaten: 4 Eier, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Öl, 1 Tasse Limo, 3 Tassen Mehl, 1 Pck. Backpulver, 1 Pck. V-Zucker, grünes, rotes und gelbes Wackelpuddingpulver oder Lebensmittelfarbe zum Backen</p>	
<p>Eier, Zucker, V-Zucker, Mehl, Backpulver, Limo und Öl zu einem Teig verrühren</p>	
<p>Den Teig in 4-5 gleich große Portionen teilen und mit Wackelpuddingpulver oder Lebensmittelfarbe einfärben</p>	
<p>Den gefärbten Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform schichten und bei 180 Grad ca. 45-50 Minuten backen</p>	
<p>Guten Appetit</p>	