

Veganer(Regenbogen-)Kuchen

Zutaten für einen Kuchen

180g	vegane Margarine
120g	Zucker
1 Prise	Salz
2TL	Vanillezucker
300g	Mehl
250ml	pflanzliche Milch
2TL	Backpulver

Nur für den Regenbogenkuchen: Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Gib zuerst die Margarine in eine Schüssel und rühre sie bis sie geschmeidig wird. Danach kannst du Zucker, Salz und Vanillezucker dazugeben.

Verrühre alles gut bis die Masse cremig wird. Gib anschließend Mehl und die pflanzliche Milch dazu und verrühre alles gut mit dem Mixer.

Ein Zwischenschritt für den Regenbogenkuchen:

1. Teile den Teig in höchstens vier Teile auf und gib Lebensmittelfarbe hinzu. Vermische sie gut mit dem Teig. Welche Menge Lebensmittelfarbe Ihr benötigt steht auf der Verpackung der Lebensmittelfarbe.

Fette deine Backform ein und gib den Teig hinein.

Der Kuchen muss bei 180°C (Ober-Unterhitze) für 50 bis 60 Minuten backen.

Wenn er fertig ist Lasst ihn am besten ein paar Minuten abkühlen, bevor ihr ihn aus der Form holt.