

Rezept

Regenbogenkuchen

Ein Rezept von Regenbogenkuchen, am 16.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 150 g weiche Butter | 150 g Zucker |
| 4 Eier (Größe M) | 300 g Mehl |
| 1 Päckchen Backpulver | Salz |
| 100 ml Milch | 2 Päckchen Vanillepuddingpulver |
| je 1 Tube Lebensmittelfarbe in rot, grün und gelb Butter und Mehl für die Form | 300 g weiße Schokolade |
| bunte Kerzen | bunte Smarties und Zuckerstreusel |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° vorheizen. Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren.
2. Das Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen, unter die Butter-Ei-Mischung rühren. Zum Schluss Milch und Puddingpulver unter den Teig mischen.
3. Den Teig in zwei Teile teilen. Eine Hälfte mit der Lebensmittelfarbe knallrot, die andere giftgrün einfärben. Die Form fetten und mit Mehl ausstäuben. Zuerst den grünen Teig in die Form füllen, den roten Teig auf den grünen geben. Mit einem Messer durch beide Teige ziehen, sodass sie sich wie bei Marmorkuchen etwas mischen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 50 Min. backen.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und auf ein Gitter stürzen. Inzwischen die Schokolade über dem heißen Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen. Die gelbe Farbe einrühren und die Schokolade sonnengelb färben. Mit einem Kochlöffel rühren, bis die Schokolade wieder cremig und homogen ist. Den Kuchen rundherum mit der gelben Schokolade glasieren. Mit Smarties und Zuckerstreuseln verzieren. Kerzen in den Kuchen stecken – fertig!