



Regenbogenkuchen



Zeit gesamt

2h



Zubereitungszeit

1h



Schwierigkeit

Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	6 St.
Vanille Zucker	2 TL
Puderzucker	400 g
Mineralwasser, classic	100 ml
Öl	120 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Speisestärke	100 g
Backpulver	2 TL
Lebensmittelfarbe, blau	2 TL
Lebensmittelfarbe, grün	2 TL
Lebensmittelfarbe, gelb	2 TL
Lebensmittelfarbe, rot	2 TL
Butter	100 g
Frischkäse, natur	200 g
Zuckerperlen	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser,
SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel Eier, Vanillinzucker und 200 g Puderzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 5 Min. schaumig aufschlagen. Mineralwasser und Öl einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vorsichtig unterrühren.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kuchenteig gleichmäßig auf 4 Schüsseln (etwa 200 g) aufteilen. Mit jeweils 2 TL Lebensmittelfarbe die Teige kräftig in Blau, Grün, Gelb und Rot einfärben.
3. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Teige nacheinander in die Springform gießen und ca. 50 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Inzwischen in einer Schüssel weiche Butter und 200 g Puderzucker schaumig aufschlagen. Frischkäse unterheben und bis zum Gebrauch kühl stellen.
5. Regenbogenkuchen mit Frosting einstreichen und mit bunten Zuckerperlen bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	345 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g