



Regenbogenkuchen

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|-------------------------|--------|
| Eier | 6 St. |
| Vanillinzucker | 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,
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 |