



Regenbogenkuchen

Zubereitung:

- Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren
- Mehl mit Backpulver, Salz und Zitronenabrieb vermischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig hinzugeben. Gut verrühren
- Teig auf 4 Schüsseln gleichmäßig aufteilen.
- In jede Schüssel einige Tropfen einer Lebensmittelfarbe geben
- Springform gut einfetten. Ofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen
- Den ersten Teig in die Springform geben und glatt streichen(Backpapier rund zuschneiden und in die Form legen damit sich der Kuchen vom Boden löst). Im Backofen für ca. 15-20 Minuten backen. So mit jedem weiteren Boden fortfahren
- Wenn alle Kuchenschichten ausgekühlt sind, kann die Füllung vorbereitet werden. Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermengen.
- Den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, die Creme darauf verteilen und glatt streichen. Den nächsten Teigboden auflegen. So fortfahren, bis alle Böden aufeinander liegen.



Zutaten:

Für den Teig:

200g	weiche Butter
160g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
5	Eier
400g	Mehl
1 Pck	Backpulver
1 Prise	Salz
250ml	Milch
1 TL	Zitronenabrieb
4	verschiedene Lebensmittelfarben

Für die Füllung:

600g	Frischkäse
250g	weiche Butter
120g	Puderzucker

- Mit der restlichen Creme die Torte rundherum bestreichen. Wer mag kann den Kuchen noch dekorieren



Elmas, Klasse 10b

Der Kuchen ist einfach zu backen und sieht schön aus 😊