

Regenbogenkuchen

etwa 14 Stk.



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Teig:**

250 g Butter, weich
380 g Zucker
1 Prise Salz
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
4 Eier
280 g Mehl
4 TL Dr. Oetker Backpulver
75 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
2.5 dl Kokosmilch
100 g Mandeln, gemahlen
1 Pck. Dr. Oetker
Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,
Rot, Blau)

Füllung:

1.5 dl Kokosmilch
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine
express
150 g Butter, weich
150 g Puderzucker

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Rollfondant
weiss, ausgewallt
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Butter in einer Schüssel mit dem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Salz und Finesse unterrühren. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backpulver und Epifin mischen und in zwei Portionen unter die Eimasse mischen. Dann die Kokosmilch kurz auf der mittleren Stufe unterrühren. Zum Schluss die Mandeln untermischen. Den Teig vierteln. Jede Portion mit einer Speisefarbe einfärben. Erst den roten Teig in der Form verstreichen, darauf den gelben Teig verteilen und glatt streichen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen.

Auf der mittleren Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen. Gesäuberte Springform fetten und mit Backpapier belegen, dann mit dem grünen und dem blauen Teig ebenso verfahren und backen.

3 Füllung:

Für die Füllung die Kokosmilch und die Gelatine mit dem Schwingbesen verrühren. 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, damit die Masse etwas fester wird. Butter mit dem Mixer geschmeidig rühren. Puderzucker nach und nach unterrühren. Kokosmasse löffelweise unterrühren. 4 Esslöffel für die Garnitur grün einfärben und in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Den rot-gelben Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Füllung bestreichen. Den anderen Boden auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Füllung rundherum bestreichen.

4 Garnitur:

Rollfondant auflegen und an den Seiten schön andrücken. Mit der grün eingefärbten Füllung Häubchen dressieren und mit dem Streudekor verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es können auch alle Teige zusammen in einer Springform gebacken werden, allerdings vermischen sich die Teigschichten zu einem Marmormuster. Die Backzeit beträgt dann ca. 50 Minuten.