

Regenbogen-Kuchen

eine kleine Springform 16 cm (26 cm)



für den Teig:

- 2 Eier (4)
- 100g Mehl (200)
- 100g Zucker (200)
- 100g Butter (200)
- 1 TL Backpulver (2)
- etwas Milch
- Smaties (wenn gewünscht)



für das Topping:

- lila: Trauben od. Pflaume blau: Blaubeeren
- grün: Kiwi od. Birne gelb: Banane od. Ananas
- orange: Orange od. Aprikose rot: Himbeere oder Erdbeeren

- 1/2 Pkg. Tortenguss (1 Pkg)
- 75 ml Wasser (125 ml)

Wolken:

- 125 ml Sahne
- 1 Pkg Sahnesteif
- 2 EL Zucker

So geht's

Für den Rührteig das Mehl in eine Rührschüssel geben, Backpulver und den Zucker hinzugeben und mischen. Butter und die Eier zugeben. Alles mit dem Handrührgerät für etwa 3 min verrühren. Sollte der Teig zu fest sein, einfach noch etwas Milch zugeben, bis der Teig geschmeidig ist. Eine kleine Springform (16 cm Durchmesser) ausfetten, den Boden mit Backpapier belegen und den halben Teig hineingeben. Smaties darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken.

Bei 175 °C etwa 20-25 min backen (Stäbchenprobe machen!).
Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Wenn der Kuchen in der Mitte etwas nach oben geht und einen Buckel bildet, einfach mit beiden Händen den Kuchen wieder flach drücken, damit ihr nachher das Obst schön auflegen könnt.

Nun mit einem Glas (beim großen Kuchen eine Schüssel) an einer Seite einen Kreis ausstechen (siehe Bild). und trimmt die Ecken ein bisschen, sodass ihr die Regenbogenform erhaltet. Den abgeschnittenen Teig könnt ihr gleich probieren.

Schneidet das Obst in Hälften, oder in Scheiben/Würfel und belegt euren Kuchen damit.
Steckt das Glas wieder in die Öffnung, so fallen euch die Fruchtstücke nicht in die Öffnung und legt einen Tortenring um den Kuchen.

Nun rührt ihr den Tortenguss kalt mit Wasser und Zucker an und kocht ihn auf. Lasst ihn kurz stehen und gebt ihn mit einem Löffel über euer Obst. Nun kann der Kuchen 1 h kühlen. In der Zwischenzeit schlagt ihr die Sahne auf. Nun könnt ihr den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen und mit der Sahne die Wolken darauf verzieren. Das geht am Besten mit einem Löffel und einem Messer.