

Regenbogen-Kranz

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.



Form:

z.B. Springform mit Flach- und Rohrboden, Ø 26 cm Back-Harmonie Art. 2602



Für die Form etwas Fett verwenden

Rührteig:

300 g weiche Butter oder Margarine

250 g Zucker

6 Eier (Größe M)

350 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Dr. Oetker Back- & Speisefarben , gelb, rot, grün

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Himbeer-Geschmack

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack

Zum Verzieren:

400 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Vorbereiten:

Springform mit Rohrbodeneinsatz fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig dritteln. Eine Teigportion mit etwas gelber Speisefarbe verrühren, die beiden anderen Teigportionen jeweils mit rotem und grünem Götterspeisepulver sowie etwas roter und grüner Speisefarbe verrühren. Den gelben Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den roten Teig daraufgeben und ebenfalls glatt streichen, jedoch nicht ganz bis zum Rand. Den grünen Teig mittig auf dem roten Teig gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 50 Min.

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Davon 50 g in einen Rührbecher abwiegen, gelbe Speisefarbe zugeben und mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz unterrühren. In einen Einwegspritzebeutel geben, ein 1,5 cm große Ecke abschneiden und am inneren Rand gelbe Tupfen spritzen. Ebenso werden 75 g der Sahne rot, 125 g grün und 150 g blau eingefärbt. Jeweils in einen Einwegspritzebeutel geben und in Tupfen zu einem Regenbogen spritzen. Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

- Ohne Verzierung kann der Kuchen einen Tag vorher zubereitet oder auch eingefroren werden.

Herstellung & Vertrieb

Zenker Backformen GmbH & Co. KG
Oberbernbacher Weg 4
86551 Aichach · Germany

Tel. +49 8251 9003-0

Fax +49 8251 9003-90

E-Mail: auftrag@oetker-backgeraete.de

www.oetker-backgeraete.de

www.zenker.de