


Geburtstags-Regenbogenkuchen

Leckerer Kuchen mit Mandeln und Rocher®.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Wie backe ich einen Geburtstags-Regenbogenkuchen?:

1 Vorbereiten:

Springform mit Rohrboden fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

6 Tropfen Dr. Oetker

Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

4 Eier (Größe M)

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

250 ml Milch

100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

etwa 16 Rocher®

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

50 g Nutella®

etwa 150 g Smarties®, farbsortiert

Dr. Oetker Mini Marshmallows



2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma 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, abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Die Hälfte des Teiges in die Springform füllen und glatt streichen. Darauf die Rocher® legen, übrigen Teig darauf verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und Nutella® unterrühren. Die Oberfläche des Kuchens damit bestreichen und etwas am Rand herunterlaufen lassen. Smarties® nach Farben sortiert zu einem Regenbogen legen und mit den Marshmallows als Wölkchen dekorieren.

