

Regenbogenkuchen Blech

Ein fruchtiger Regenbogenkuchen vom Blech mit vielen frischen Früchten und Zitronen-Sahne. Rezept schnell und einfach selber backen.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

175 g weiche Butter oder Margarine

4 Eier (Größe M)

Obstbelag:

etwa 250 g Himbeeren

etwa 350 g Erdbeeren

etwa 250 g Aprikosen

etwa ½ große Ananas

etwa 3 Kiwis

etwa 125 g Heidelbeeren

(Blaubeeren)

500 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 gestr. EL Zucker

250 ml Wasser

Wie backe ich einen Regenbogenkuchen auf dem Blech?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Obstbelag vorbereiten:

Das Obst vorbereiten: Himbeeren verlesen. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Aprikosen waschen, entsteinen und klein schneiden. Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Heidelbeeren verlesen und waschen.

4 Obstbelag zubereiten:

Sahne in einen großen Rührbecher oder Rührschüssel geben und mit Quarkfein steif schlagen. 4 EL der Sahnecreme auf dem Boden verstreichen. Den Rest in einen großen Gefrierbeutel füllen und für die Dekoration in den Kühlschrank legen.

Das vorbereitete Obst in Bögen auf dem Kuchen verteilen, so dass eine Regenbogen-Optik entsteht, dabei außen mit den Himbeeren anfangen, dann die Erdbeeren, die Aprikosen, Ananas, Kiwis und zum Schluss die Heidelbeeren auf dem Regenbogenkuchen verteilen.

5 Guss zubereiten:

Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Esslöffel oder Backpinsel auf dem Obst verteilen. Den Guss fest werden lassen.

**6 Von dem Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden und die Sahnecreme als Wolken an den Regenbogen spritzen.
Den Regenbogenkuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Für den Obstbelag können auch etwa 400 g vorbereitete Ananas oder Aprikosen aus der Dose verwendet werden.

