

Regenbogenkuchen Smarties®

Mit diesem einfachen Rezept gelingt der lockere Smarties® Regenbogenkuchen garantiert. Mit Nutella® im Schokoguss und bunten Smarties® einfach köstlich.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohboden):

Fett
Weizenmehl

Rührteig Regenbogenkuchen:

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
Mini-Marshmallows

Wie backe ich einen Regenbogenkuchen mit Smarties®?:

1 Vorbereiten:

Springform mit Rohboden fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

3 Regenbogenkuchen verzieren:

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

