

Süßer Regenbogenkuchen

Ein kunterbunter Rührkuchen mit leckerer Füllung aus Kokosmilch und Butter

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine
380 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
4 Eier (Größe M)
280 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
75 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
250 ml Kokosmilch
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Füllung:

150 ml Kokosmilch
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
150 g weiche Butter
150 g Puderzucker

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-
Decke
Dr. Oetker Gebäckschmuck

1 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. 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. Salz und Finesse unterrühren. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen mit der Kokosmilch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss die Mandeln unterrühren. Den Teig vierteln. Jede Teigportion mit einer Speisefarbe (jeweils eine Tube) einfärben, von der grünen Farbe 4 Tropfen für die Einfärbung der Tuffs in eine kleine Schüssel geben. Erst den roten Teig in der Form verstreichen, darauf den gelben Teig in Klecksen verteilen und dann verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

- 3 Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Gesäuberte Springform fetten mit Backpapier belegen, dann mit dem grünen und blauen Teig ebenso verfahren und backen.

4 Füllung:

Kokosmilch und Gelatine fix mit dem Schneebesen verrühren, 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen, damit die Masse etwas fester wird. Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren, Puderzucker nach und nach unterrühren. Kokosmasse esslöffelweise unterrühren. 4 Esslöffel für die Tuffs abnehmen, mit der grünen Speisefarbe färben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen. Backpapier von den Böden abziehen. Den rot-gelben Boden auf eine Tortenplatte geben und mit der Hälfte der Füllung bestreichen. Den anderen Boden auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Füllung bestreichen.

5 Verzieren:

Marzipan-Decke auflegen und an den Seiten andrücken. Tuffs auf den Kuchen spritzen, mit dem Gebäckschmuck verzieren und mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Teige können auch zusammen in einer Springform gebacken werden, allerdings vermischen sich die Teigschichten zu einem Marmormuster. Die Backzeit beträgt dann etwa 50 Min.