

BACKEN Regenbogenkuchen

Ihr möchtet einen Regenbogen auf den Tisch zaubern? Mit diesem Rezept für einen Regenbogenkuchen wird euer Zvieri heute bestimmt der Hit!



Regenbogenkuchen

Unter allen [Torten und Kuchen](#) ist der Regenbogenkuchen mit Abstand der auffälligste: Der Regenbogenkuchen kommt aufgeschnitten erst richtig zur Geltung und erstrahlt dann in den schillerndsten Farben. In diesem Rezept verraten wir euch, wie ihr eine Regenbogentorte selbst backen könnt!

Zutaten für 1 Regenbogenkuchen:

Für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 250 g Zucker
- 300 g weiche Butter
- 4 Eier
- 2 EL heißes Wasser
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 250 ml Buttermilch
- bunte Lebensmittelfarbe (verschiedene Farben)
-

Für die Buttercreme:

- 400 g weiche Butter
- 500 g Puderzucker
-

Für die Deko:

- bunte Zuckerperlen

Zubereitung: So wird der Regenbogenkuchen gebacken

- 1:** Heizt den Backofen auf 170°C (Umluft) oder 200°C (Ober-/Unterhitze) vor.
- 2:** Trennt zuerst die Eier. Gebt das Eiweiß in eine größere Schüssel und schlagt es mit dem heißen Wasser schaumig. Gebt dann den Zucker hinzu und schlagt so lange weiter, bis Eischnee entstanden ist.
- 3:** Gebt nun in eine zweite Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und vermischt beides gut. Gebt dann die Butter und den Vanillezucker hinzu. Vermischt alles gut und gebt anschließend das Eigelb und die Buttermilch dazu. Verrührt alle Zutaten zu einem glatten Teig. Hebt danach den Eischnee unter.
- 4:** Dann verteilt ihr den fertigen Teig für den Regenbogenkuchen auf sechs gleichgroße Schüsseln. Achtet darauf, dass in jeder Schüssel gleich viel Teig ist!
- 5:** Habt ihr den Teig für den Regenbogenkuchen verteilt, könnt ihr in jede Schüssel etwas Lebensmittelfarbe geben. Sucht euch sechs verschiedene Farben aus - je mehr Lebensmittelfarbe ihr zum Teig gebt, desto intensiver wird die Regenbogen-Farbe!
- 6:** Jetzt geht es an's Einfetten! Gebt etwas Öl oder weiche Butter in die Backform und fettet diese ein. Füllt dann die erste Schüssel bunten Teig hinein. Nun muss die Springform für etwa 20 Minuten in den Ofen, damit der Teig fest werden kann.
- 7:** Sind die 20 Minuten um, holt ihr den Regenbogenkuchen-Teig aus dem Ofen und löst die erste Schicht aus der Form. Lasst diese abkühlen.
- 8:** Fettet die Form erneut und gebt die nächste Portion bunten Teig hinein. Diese lasst ihr nun wieder 20 Minuten im Ofen backen. Verfährt so lange weiter, bis alle Teigschüsseln leer und alle Schichten des Regenbogenkuchens gebacken sind.

Dann wird die Buttercreme für den Regenbogenkuchen zubereitet

- 1:** Während die einzelnen Schichten des Regenbogenkuchens abkühlen, könnt ihr die Buttercreme vorbereiten. Gebt dafür den Puderzucker und die weiche Butter in eine Schüssel und verrührt beides mit einem Mixer.
 - 2:** Nun könnt ihr die bunten Schichten zu einer Regenbogentorte zusammengesetzen. Bestreicht dazu jeweils eine bunte Teigschicht mit der Buttercreme und setzt dann eine zweite bunte Schicht darauf. Dies macht ihr so lange, bis alle Schichten aufeinander geschichtet sind.
 - 3:** Mit der restlichen Buttercreme streicht ihr noch das Äußere der Torte ein. Dann könnt ihr den Regenbogenkuchen mit bunten Zuckerperlen bestreuen. Fertig ist euer Regenbogenkuchen!
- Tipp:** Die Torte vor dem Servieren noch einmal in den Kühlschrank stellen, damit die Buttercreme nicht ganz so weich ist!

Quelle: Geolino