

Regenbogen Kuchen

Hallo, liebe Familien!

Passend zum Wetter habe ich heute einen Regenbogen Kuchen gebacken. Sieht er nicht toll aus? 😊 Und er schmeckt echt lecker. Hier verrate ich euch mal das Rezept, vielleicht habt ihr ja auch Lust, einen Regenbogenkuchen zu Hause zu backen.



Zutaten für den Biskuitteig:

- 5 Eier
- 5 EL kaltes Wasser
- 1 TL flüssiges Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 160 g Zucker
- 120 g Weizenmehl (Typ 550)
- 80 g Speisestärke
- 8 g Backpulver
- Lebensmittelfarbe

Für die Füllung:

- 400 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 3 EL Zucker
- 1 Dose Mandarinen

Vorbereitung:

Zuerst ein Backblech mit Backpapier auslegen. Sieben Schälchen für den Teig, sowie 7 (Einmal-) Spritzbeutel bereitstellen.



Zubereitung:

1. Das Eigelb vom Eiweiß trennen.
2. Eigelb mit dem Vanilleextrakt vermischen.
3. In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit dem kalten Wasser und dem Salz aufschlagen. Wenn sich kleine Bläschen bilden, den Zucker langsam hinzugeben und mit einrühren. Wenn das Eiweiß sehr steif aufgeschlagen ist, glänzt es und zieht dicke Stränge, wenn man den Schneebesen herauszieht.
4. Eigelbmasse vorsichtig in die Eiweißmasse unterrühren.
5. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und langsam mit der Hand und einem Teigschaber locker unterheben, bis alles gut vermischt ist. (Keinen Mixer benutzen, da sonst zu viel Luft aus dem Teig geschlagen wird.)
6. Nun die Teigmasse gleichmäßig auf die 7 Schalen aufteilen. Und jedes Schälchen vorsichtig mit einer anderen Farbe anrühren. Den gefärbten Teig in einen Spritzbeutel geben.





7. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

8. Nun den Teig Streifenweise auf das Backpapier nach Belieben auftragen.



9. Backblech auf der 2. Schiene von unten für 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit:

- Ein Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit ein wenig Zucker bestreuen.
- Den noch warmen Teig mit dem Backpapier auf das Geschirrtuch stürzen.



- Nun ein feuchtes Geschirrtuch auf das Backpapier legen und nach kurzer Zeit kann man das Backpapier gut abziehen.
- Nun muss man den Teig nochmals wenden. Dies gelingt z.B. mit dem Geschirrtuch oder einem weiteren Backpapier sehr gut.

Die Füllung:

- Sahne mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen
- Mandarinen untermischen
- Sahnemasse gleichmäßig auf den Teig auftragen und anschließend den Teig zusammenrollen.



- Nun für 2-3 Stunden Kühlen.

Die Masse kann selbstverständlich nach Belieben abgeändert werden. Mit Erdbeeren, Pfirsichen, oder einfach nur Sahne? Eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Lasst es euch schmecken. 😊



Schickt uns doch bitte Fotos von euren selbstgebackenen Kuchen, dann machen wir gemeinsam die Welt (oder zumindest unsere Homepage) ein bisschen bunter. 😊