

Alles-wird-gut-Regenbogen-Kuchen

Für ein Kuchenblech

Zutaten für den Teig

- 300g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 270g Mehl (ich habe Weizenmehl 550 verwendet)
- 3 TL Backpulver (etwa 15 Gramm)
- 50 ml Milch oder Pflanzenmilch

Zutaten für die Creme

- 250 ml Sahne
- 1 TL SanApart oder Sahnesteif
- 250 g Quark
- 20 g Puderzucker (oder mehr nach Geschmack)

Für den Belag: Obst in den Farben des Regenbogens

- 1) Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2) Mehl und Backpulver mischen.
- 3) Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Mixer oder der Küchenmaschine etwa 3 Minuten cremig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut unterrühren. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch dazugeben
- 4) Den Teig etwa 1,5 - 2 Zentimeter hoch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Das muss nicht super exakt und bis ganz in die Ecken sein, der Teig dehnt sich im Ofen sowieso noch etwas aus.
- 5) Bei 180 Grad 25-30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Das Holzstäbchen sollte sauber aus dem Kuchen kommen, ohne dass noch Teig daran klebt. Blech aus dem Ofen nehmen und Kuchen komplett abkühlen lassen.
- 6) In der Zwischenzeit könnt Ihr Obst schnippeln und die Creme vorbereiten: Quark mit Puderzucker verrühren. Sahne steif schlagen, dabei 1 TL SanApart oder Sahnesteif einrieseln lassen. Den Quark mit der Sahne verrühren. Die Quark-Sahne-Creme auf den kalten Kuchen streichen.
- 7) Obst in Stücke schneiden und in Regenbogenform auf die Creme legen. Ich habe mit dem kleinen Bogen unten begonnen und die weiteren Farben und Bogen einfach daran ausgerichtet. Wer möchte, kann auf die weiße Fläche über dem Regenbogen noch Kokosraspel streuen.



♥♥ Alles wird gut ♥♥