

Regenbogenkuchen

250 g Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Ei(er)
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
¼ Liter Milch
Lebensmittelfarben nach Belieben
Fett und Semmelbrösel für die Form

Alle Zutaten MÜSSEN die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben. Am besten die ganzen Zutaten ca. 1 Stunde vor dem Beginnen rausstellen.

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann jedes Ei einzeln dazu geben. Jeweils immer ca. 1 Minute jedes Ei aufschlagen, so wird der Kuchen sehr schön locker.

Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und abwechselnd mit der Milch zu der Butter-Zucker-Eier-Masse geben und verrühren.

Achtung: Nicht zu viel Milch dazu geben. Es muss ein "schwer reißender" Teig entstehen. Außerdem den Teig mit dem Mehl nicht zu lange schlagen. So bleibt der Kuchen zwar locker, aber mit schöner, feiner Krume.

Nun den Teig in so viele Teile aufteilen, wie er Farben haben soll. Zu jedem Teigteil entsprechend Farbe hinzugeben, bis die gewünschte Färbung vorhanden ist.

Den Kuchen dann in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform geben und zwar immer zwei Esslöffel jeder Farbe genau in die Mitte. Immer wieder abwechselnd ober drauf geben und nicht vermischen. Das Muster kommt von ganz alleine.

bei 180° bis 200° ca. 60 Minuten backen (Zahnstocherprobe).

Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen holen, 10 Minuten in der Form ruhen lassen und erst dann zum Abkühlen auf ein Gitter legen. Anschließend nach Belieben dekorieren.