

# Regenbogenkuchen vom Blech

## Zutaten

- 250 Gramm Butter weich (stelle sie am besten eine viertel Stunde bevor du backst aus dem Kühlschrank, damit sie nicht zu hart ist)
- 200 Gramm Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 350 Gramm Weizenmehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Natron (wenn du kein Natron hast kannst du auch insgesamt 2 TL Backpulver nehmen)
- 200 Gramm saure Sahne
- 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale (nehme hierfür eine Bio-Zitrone)

## Zum Färben

- Lebensmittelfarbe in der gewünschten Farbe  
Wenn du keine Lebensmittelfarbe hast ist das auch nicht schlimm, dann bereitest du einfach den Teig zu und gießt ihn auf das Blech ohne ihn in Schälchen aufzuteilen und in Spritzbeutel zu füllen.

## Für die Deko

- 200 Gramm Kuvertüre oder Zuckerguss
- Smarties

## Zubereitung

1. Zuerst solltet ihr die Backform einfetten, z.B. mit Butter, und mit etwas Mehl bestäuben. Am besten schaltet ihr den Ofen jetzt schon auf 180 Grad und Ober- und Unterhitze ein, damit ihr nachher nicht mehr warten müsst, bis der Ofen heiß genug ist.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier nacheinander einzeln gut in die Masse unterrühren.
3. Mehl mit Natron, Backpulver und Salz in einer extra Schüssel mischen. Im Wechsel mit der sauren Sahne zur schaumigen Eiermasse geben und kräftig, aber nicht zu lange rühren.
4. Teig auf vier Schüsselchen verteilen. Die einzelnen Teigportionen jeweils mit etwas Lebensmittelfarbe färben (z.B. gelb, rot, grün, blau). Nach Belieben zusätzlich aromatisieren, z.B. den gelben Teig mit Zitronensaft,

den roten mit gefriergetrockneten Beeren, den grünen mit Waldmeistersirup,... (seid kreativ 😊)

5. Nehmt einen Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel, bei dem Gefrierbeutel schneidet ihr ca. 1 cm von einer Ecke schräg ab
6. Füllt nun die erste Teigportion (eine Farbe) in den Spritzbeutel oder in den Gefrierbeutel und spritzt sie, im Wechsel mit den anderen Farben, auf das Blech. Jetzt den Kuchen ca. 20-25 Minuten backen. Lasst ihn schließlich abkühlen.
7. Dann die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen oder den Zuckerguss anrühren und auf den Kuchen streichen und mit Smarties dekorieren.
8. Fertig

*Guten Appetit*