

ZUTATEN

RÜHRTEIG

6 Eier
 300g Zucker
 300g Butter
 2 Zitronen
 220ml Milch
 600g Mehl
 1 Pkg. Backpulver
 Prise Salz
 Lebensmittelpaste nach Wahl
 (hier: Türkis, Pfirsich und Grün)

BUTTERCREME

650g weiche Butter
 1.000g Puderzucker
 1/2 TL Salz
 2 EL Sahne
 1/2 TL Vanilleextrakt
 Lebensmittelpaste nach Wahl
 (hier: Pfirsich)

DEKO

50ml Sahne
 70g weiße Schokolade
 Lebensmittelpaste (hier: Türkis)
 Süßigkeiten nach Wahl
 Streusel nach Wahl

BUNTER CANDY DRIP CAKE

REZEPT FÜR: 20CM X 20CM BACKFORM
 DAUER: 4 STUNDEN 00 MINUTEN
 ARBEITSZEIT: 0 STD 40 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 3 STD 20 MIN)

1. Butter für die Buttercreme aus dem Kühlschrank nehmen, in grobe Stücke schneiden und Beiseite stellen
2. Für den bunten Drip eine Ganache herstellen. Hierfür Sahne erwärmen und weiße Schokolade darin schmelzen. Anschließend mit Lebensmittelpaste einfärben und zunächst bei Raumtemperatur, später dann im Kühlschrank durchkühlen lassen
3. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
4. Für den Rührkuchen Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Butter schmelzen und unterrühren. Zitronen waschen, Schale abreiben und anschließend Früchte ausdrücken. Zitronensaft, Zitronenabrieb, sowie Milch zum Teig geben und verrühren. Abschließend Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren. Teig auf drei Schüsseln aufteilen und jeden Teil mit einer unterschiedlichen Lebensmittelfarbe einfärben
5. Quadratische Backform befetten und bemehlen und zur Vorsicht noch ein Stück Backpapier auf den Backformboden legen, damit am Ende der Kuchen nicht in der Form kleben bleibt. Bunten Teig abwechselnd in die Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen, bis bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr am Holzstab kleben bleibt. Anschließend sehr gut auskühlen lassen
6. Für die Buttercreme die zimmerwarme Butter mit einem Handrührgerät, besser noch in einer Küchenmaschine, ca. 1 Minute cremig aufschlagen. Nach und nach Puderzucker zufügen und weiterrühren. Abschließend Vanilleextrakt, sowie Sahne zufügen, bis eine weiche und cremige Masse entstanden ist. Sollte die Creme zu weich sein, fügt etwas mehr Puderzucker hinzu. Sollte die Creme zu fest zum Verstreichen sein, ergänzt ein wenig Sahne. Buttercreme anschließend auf zwei Schüsseln aufteilen und einen Teil mit Lebensmittelfarbe einfärben. Beiseitestellen
7. Abgekühlten Rührkuchen aus der Form heben und einmal in der Mitte teilen, sodass zwei gleich große Rechtecke entstehen. Eine Hälfte mit der weißen Buttercreme bestreichen und zweite Hälfte mit der Unterseite nach oben darauf setzen. Darauf achten, dass alle Seiten glatt und gleich lang sind. Sollte eine Seite etwas höher/länger sein, einfach mit dem Messer nacharbeiten und Kuchen abschneiden
8. Kuchen aufrecht stellen und rundherum mit der farbigen Buttercreme grob bestreichen. Kurz kühl stellen. Zweite Schicht folgen lassen und hier anschließend glattstreichen
9. Für die Deko Streusel am unteren Rand des Kuchens festdrücken, sowie einzelne Streusel nach oben hin in die Buttercreme setzen. Die eingefärbte Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und rundherum vom Kuchenrand laufen lassen. Ist die Ganache zu fest, kann sie kurz (!) in der Mikrowelle erwärmt werden. Ist die Ganache noch zu flüssig, kann die kurz (!) im Gefrierfach abgekühlt werden
10. Abschließend Süßigkeiten auf Schaschlikspieße spießen, dekorativ auf dem Kuchen platzieren und alles mit lieben Menschen genießen

