

## ZUTATEN

### KUCHEN

5 Eier  
400g Zucker  
190g weiche Butter  
120g Palmin Soft / Kokosöl  
1 TL Vanilleextrakt  
300ml Buttermilch  
500g Mehl  
1/2 Pkg. Backpulver  
Prise Salz  
Natürliche Lebensmittelpulver  
(z.B. von Eat a Rainbow )  
1/2 Zitrone

### BUTTERCREME

500g weiche Butter  
300g Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
50ml Sahne  
Natürliche Lebensmittelfarbe  
(z.B. von Eat a Rainbow )

### DEKORATION

100g Zuckerstreusel

## GEOMETRISCHER REGENBOGENKUCHEN

Wichtig: Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben!

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Kuchen die Eier trennen und das Eiweiß schaumig schlagen. Das Eigelb wird in diesem Rezept nicht benötigt. Sobald das Eiweiß schaumig ist, die Hälfte des Zuckers (=200g) einrieseln lassen und weiter mit dem Handrührer/der Küchenmaschine aufschlagen. Nach ca. 3-5 Minuten ist eine feste Baisermasse entstanden. Beiseite stellen
3. In einer neuen Schüssel die Butter zusammen Palmin Soft / Kokosöl, dem übrigen Zucker und dem Vanilleextrakt schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Buttermilch zum Teig geben. Baiser Masse vorsichtig unter den Teig heben
4. Teig auf drei Schüsseln aufteilen. Farbpulver jeweils mit etwas Zitronensaft anrühren und zu je einer Schüssel geben. Gut verrühren. 45cm X 30cm Blech mit Backpapier belegen (Alternativ einen Backrahmen in dieser Größe auf ein klassisches Ofenblech setzen) und die erste Teighälfte der Farbe 1 glatt auf das Papier streichen. Im Ofen ca. 5 Minuten backen. Anschließend die erste Teighälfte der Farbe 2 vorsichtig (!) darauf verstreichen und erneut 5 Minuten backen. Darauf folgt die erste Teighälfte der Farbe 3. So weiterführen, bis der gesamte Teig aufgebraucht und die letzte Ebene Teig verstrichen wurde. Im Ofen ca. 10 weitere Minuten backen (Stäbchenprobe) und anschließend komplett auskühlen lassen
5. Für die Buttercreme die Butter mindestens 5 Minuten hell cremig aufschlagen, bis sie fast weiß ist. Puderzucker, sowie Vanilleextrakt nach und nach zufügen und gut einrühren. Abschließend Sahne zugeben und alles zu einer cremigen Buttercreme aufschlagen. 1/5 der Creme mit blauer Lebensmittelfarbe färben. Ein weiteres Fünftel mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Grüne, Blaue, sowie weiße Buttercreme beiseite stellen
6. Sobald der Blechkuchen ausgekühlt ist, ihn vorsichtig aus der Form stürzen. Die Ränder gerade abschneiden und eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Kuchen nun in verschiedenen dicke Streifen schneiden und jeweils rundherum mit weißer Buttercreme einstreichen. In die Kastenform setzen und Streifen mal hochkant, mal quer, mal dick, mal dünn übereinander stapeln, bis die gesamte Form gefüllt ist und oben mit dem Rand glatt abschließt. Anschließend eine Schicht weiße Buttercreme auf den Kuchen verteilen, glatt abziehen und Kuchen in der Form im Kühlschrank fest werden lassen
7. Nach ca. 1 Stunde den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Form stürzen, rundherum mit weißer Buttercreme einstreichen und glatt abziehen. Blaue und Grüne Buttercreme als Tupfer auf die Oberseite setzen und mit Streuseln verzieren. Im Kühlschrank kühlen, bis der geometrische Regenbogenkuchen mit lieben Menschen angeschnitten wird

REZEPT FÜR: 1 KASTENFORM  
DAUER: 3 STUNDEN 30 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 1 STD 15 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 2 STD 15 MIN

