

## Regenbogenkuchen

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine  
380 g Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Geriebene Orangenschale (z.B. von Dr. Oetker)  
4 Eier (Größe M)  
280 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Backpulver  
75 g Speisestärke  
250 ml Kokosmilch  
100 g gemahlene Mandeln  
4 verschiedene Back- und Speisefarben (gelb, grün, rot, blau)



### Für den Guss:

200g gesiebter Puderzucker  
4 EL Zitronensaft

### Zubereitung

1. Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze etwa 180 °C oder Heißluft etwa 160 °C)
2. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Salz und Orangenschale unterrühren.  
Jedes Ei etwa 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren.  
Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und in 2 Portionen mit der Kokosmilch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss die Mandeln unterrühren.  
Den Teig vierteln.  
Jede Teigportion mit einer Speisefarbe (jeweils eine Tube) einfärben (Achtung: grün und blau färben stärker, also etwas sparsamer damit umgehen). Erst den roten Teig in die Form geben, darauf den gelben Teig, dann den grünen Teig und zum Schluss den blauen Teig. Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Einschub: unteres Drittel). Für 50 bis 60 Minuten backen.

**Variante:** um ein bunteres Regenbogenbild beim Anschnitt zu erzielen kann man den Teig folgendermaßen in die Backform geben:

Zunächst 2 EL roten Teig in die Mitte der Springform geben. Dann 2 EL gelben Teig, 2 EL grünen und 2 EL blauen Teig direkt darauf geben. Auf diese Weise die vier Farben abwechselnd direkt übereinander füllen bis der Teig leer ist. Anschließend die Form in den Backofen schieben. Für 50 bis 60 Minuten backen.

3. Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4. Guss:

Für den Guss den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft zu einen leicht dickflüssigen Guss verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Anschließend kann man den Kuchen noch mit essbarer Dekoration (z.B. Marzipan-Karotten o.Ä.) verzieren.

(Wenn ihr den Guss etwas dünnflüssiger möchtet, dann verwendet weniger Puderzucker, ca. 100g)