

Hallo liebe Kinder!
Heute möchte ich mit euch einen
Regenbogenkuchen
backen.

Diese Zutaten brauchst du:



200g Butter

300g Zucker

300g Mehl

4 Eier

1Pck. Backpulver

1Becher Sahne

Lebensmittelfarbe in den Farben des Regenbogens
(lila, blau, grün, gelb, orange, rot)

zum verzieren brauchst du noch:

weise Kuchenglasur

2 Packungen Smarties

Mini Marshmallows



Zubereitung:



Den Zucker und den Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren.



Anschließend die vier Eier unterrühren.



Danach die Sahne langsam unterrühren.



Das Mehl mit Backpulver mischen und unter die cremige Masse rühren.



Nun die Masse in 6 gleichgroße Portionen teilen



und jede Portion mit einer Lebensmittelfarbe einfärben.



Eine runde Springform einfetten.
Den Teig nach und nach in die vorbereitete Springform füllen.



Den Kuchen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze 30 - 40 Minuten backen.



Ist der Kuchen fertig gebacken lässt du ihn noch auskühlen.
In der Zwischenzeit kannst du die Schokolade schmelzen und
die Smarties nach den Farben des Regenbogens sortieren.



Nun kannst du deinen Kuchen verzieren!



***Ich wünsche dir viel Spaß
Beim Backen und Verzieren
von deinem
Regenbogenkuchen und vor
allem: Lass ihn dir
schmecken!***

***Ich würde mich über Fotos von
deinem Kuchen sehr freuen. 😊***

***Liebe Grüße!
deine Nicole***

