Regenbogen Kastenkuchen

Dieser saftige Kastenkuchen im Regenbogen-Style ist schnell gemacht und schmeckt himmlisch lecker!

etwa 15 Stück | gelingt leicht | 20 Min.

Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
150 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
3 Eier (Größe M)
75 ml Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker
2 - 3 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Kunterbunte Kristalle

Wie backe ich einen Regenbogen Kastenkuchen?

1 Vorbereiten

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

2 All-in-Teig zubereiten

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Speisefarbe, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmäßig auf 6 Schälchen verteilen und mit Back- und Speisefarbe gelb, grün, rot, blau, lila (aus rot und blau) und orange (gelb und rot) einfärben.
Die Teigportionen **übereinander** in die Kastenform einfüllen: zuerst lila, direkt darauf blau, grün, gelb, orange und rot (nicht verstreichen!).

Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Kuchen **nach 15 Min**. der Länge nach einschneiden.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen etwa 10 Min. in der Form auskühlen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Regenbogenkuchen verzieren

Puderzucker sieben, mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Zuckerguss auf dem Kuchen verstreichen und an den Seiten etwas herunterlaufen lassen. **Sofort** die Kristalle als Regenbogen aufstreuen und Zuckerguss fest werden lassen**.**

Tipps:

- Statt Wasser Fruchtsaft in den All-in-Teig geben.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	254 kcal 1063 kJ	368 kcal 1541 kJ
Fett	11,49 g	16,66 g
Ges. Fettsäuren	1,43 g	2,07 g
Kohlenhydrate	34,41 g	49,87 g
Zucker	21,79 g	31,58 g
Eiweiß	3,13 g	4,54 g
Salz	0,04 g	0,05 g

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)