


Geburtstags-Regenbogenkuchen

etwa 16 Stück

 gelingt leicht bis 40 Min.**Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):**etwas Fett
etwas Weizenmehl**Rührteig:**250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
4 Eier (Größe M)
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
250 ml Milch
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
etwa 16 Schoko-Nuss-Konfekt-Kugeln, z.B. Rocher®**Zum Verzieren:**100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
50 g Nutella®
etwa 150 g bunte Schokolinsen, farbsortiert
einige Dr. Oetker Mini Marshmallows

1 Vorbereiten:

Springform mit Rohrboden fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C
Heißluft: etwa 150°C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen, abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Die Hälfte des Teiges in die Springform füllen und glatt streichen. Darauf die Schoko-Nuss-Konfekt-Kugeln legen, übrigen Teig darauf verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und Nutella® unterrühren. Die Oberfläche des Kuchens damit bestreichen und etwas am Rand herunterlaufen lassen. Schokolinsen nach Farben sortiert zu einem Regenbogen legen und mit den Marshmallows als Wölkchen dekorieren.