

Rezept für Euren Regenbogenkuchen

Zutaten:

- 130 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 80 g Kakao
- 250 g Mehl (wir haben Dinkelmehl benutzt, alles andere geht aber natürlich auch)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 g Schmand
- 200 g Schokolade in kleine Stückchen gehackt
- 130 ml Wasser (Kakao oder Kaffee gehen auch)
- 1 Packung Kuvertüre

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann die Eier dazugeben und mit dem Mixer verrühren.
3. Kakao, Mehl, Backpulver und die Prise Salz unterrühren.
4. Zum Schluss den Schmand, Wasser und die klein gehackte Schokolade zum Teig geben. Alles noch mal gut verrühren.
5. Den Teig in eine gefettete Springform geben und ca. 45 Minuten im Ofen backen.
6. Wenn der Kuchen fertig ist – aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen.
7. Den Kuchen in der Mitte halbieren. Bei vielen Geburtstagsgästen beide Hälften als Regenbogen dekorieren, ansonsten könnt ihr über eine Hälfte schon selbst und mit Geschwisterkindern herfallen ;-)
8. Die Kuvertüre schmelzen, über den Kuchen geben und mit Süßigkeiten dekorieren. Wir haben den Kuchen mit Smarties in Regenbogenform belegt und auf der Seite haben noch kleine Marshmallows und bunte Streusel Platz gefunden.
9. Dann hochkant aufstellen und Yippie, der Regenbogenkuchen für den Geburtstag ist fertig!