

Hallo! Schön, dass ihr wieder vorbeischaud!

Heute möchte ich euch zeigen, wie ihr selber eine **Regenbogentorte** backen könnt. Bittet doch Mama oder Papa die Zutaten dafür schon einmal mitzubringen, vielleicht backt ihr den Kuchen dann gemeinsam zum Wochendende.

Ihr braucht dafür folgende Zutaten:

- Eier 

- 350 g Zucker



- 500 g Mehl



- 1 Pk. Vanillezucker



- 1.5 Pk. Backpulver



- 350 ml Öl



- 175 ml Wasser, lauwarm



- Lebensmittelfarbe, (6 verschiedene Farben)



- Fett, für die Form

FÜR DAS Topping

- 1 kg Frischkäse
- 400 g Butter, weich
- 150 g Puderzucker
- Bunte Streusel

Zubereitung:

Die Eier und der Zucker schlägt ihr mit dem  schaumig.

Mehl, Vanillezucker und Backpulver mischen und diese Zutaten mit dem Wasser und dem Öl unterrühren.

Den Teig teilt ihr nun in 6 gleich große Portionen ein und färbt ihn jeweils nach Packungsanweisung mit Lebensmittelfarbe ein.

Die gefärbten Teige werden jetzt jeweils nach einander für 10-15 Minuten bei 190 Grad in einer gefetteten Springform gebacken und an die Seite zum Auskühlen gestellt.

Den Frischkäse, die weiche Butter und den gesiebten Puderzucker mit den Mixer zu einem Topping verrühren. Das Topping nun auf einen gefärbten Rührteigboden auftragen und danach den nächsten Boden auflegen und so weiter. Zum Schluss den Kuchen rundherum mit Topping bestreichen und mit Streusel bestreuen.

Lecker! Ich wünsche euch einen guten Appetit! 