Regenbogenfisch Kuchen

Zutaten für 26 cm Backform

- 230 g Margarine (weich)
- 180 g Zucker
- 230 g Weizenmehl
- 150 g saure Sahne
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- 3 Päckchen Götterspeise (je 1 (Waldmeister, Kirsche, Zitrone))

Für die Deko:

- 200 g Kuvertüre (weiß)
- 2 Rollen Schokolinsen
- Bunte Streusel
- Zuckeraugen
- 1 Esspapier Blumen (gibt es im Backregal zu kaufen)

Arbeitszeit:	ca. 60 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 100 Minuten

Regenbogenfisch Kuchen mit Smarties backen - so gehts:

1. Schlage die Margarine mit Zucker und Salz schaumig. Rühre einzeln die Eier und anschließend das Vanillepuddingpulver unter.
2. Mische in einer extra Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und verrühre es anschließend mit der Eiermischung.
3. Rühre anschließend die saure Sahne unter.
4. Verteile den Teig gleichmäßig auf 3 Schüsseln.
5. Gib in eine Schüssel die Götterspeise Zitrone, in die andere Götterspeise Waldmeister und in die letzte Schüssel Götterspeise Kirsch.

6. Verrühre die Götterspeise mit dem jeweiligen Teig.
7. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
8. Fette eine runde Springform mit etwas Margarine ein.
9. Gib nun löffelweise den Teig in die Backform, bis dieser komplett aufgebraucht ist.
10. Stelle die Backform anschließend in den Ofen und backe den Kuchen für 40 Minuten. Lass ihn anschließend gut auskühlen.
11. Schmilze die Kuvertüre in einem Topf. Verteile sie auf dem Kuchen.
12. Verziere den Kuchen wie abgebildet mit bunten Smarties, dem Zuckerauge und der essbaren Blüte.
13. Schneide beim Maul des Fisches eine Ecke raus und setze sie als Schwanzflosse hinten ran.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.