

RAINBOW CAKE

für zwei 15cm Backformen

Zutaten Teig

170g Butter, zimmerwarm

70ml Sonnenblumenöl

230g Zucker

3 große Eier

2 große Eigelb

1 TL Vanilleextrakt

2 ½ TL Backpulver

½ TL Salz

345g Mehl

240ml Buttermilch

+ Lebensmittelfarbe

+ Milch

Zutaten Frosting

125g Butter, zimmerwarm

225g Frischkäse, ausgewrungen und kalt

200g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung Teig

1. die Butter und den Zucker ganz schaumig schlagen
2. während des Schlagens das Öl und Vanilleextrakt hinzugießen und dann nach und nach die Eier und Eigelbe
3. alle trockenen Zutaten gut vermischen und im Wechsel während des Schlagens mit der Buttermilch zum Teig geben (mit trockenen Zutaten beginnen und aufhören)
4. den Teig in vier bis fünf Teile teilen und einfärben
5. die Backformen buttern, bemehlen und mit Backpapier auslegen, den Teig der jeweiligen Farbe eingießen und bei 175°C Ober/Unterhitze backen
6. einfach in mehreren Schritten backen, wenn ihr keine vier bis fünf gleichgroßen Backformen habt
7. vollständig auskühlen lassen und die Böden mit Milch tränken

Zubereitung Frosting

1. den Frischkäse in ein Küchentuch geben und auswringen, bis fast alles der Flüssigkeit raus ist
2. die Butter auf der höchsten Stufe mindestens 5 min ganz weiß und schaumig schlagen
3. die Maschine stoppen und den Frischkäse dazugeben und mixen
4. den Puderzucker dazusieben, damit keine Zuckerklumpen im Frosting sind
5. Vanilleextrakt — kein Aroma — und Salz dazugeben und alles nochmal mischen (immer wieder die Seiten der Schüssel runterkratzen und mit einmischen)
6. das Frosting muss leicht gekühlt (auf keinen Fall kalt) sein bei Verwendung und kann im Gefrierfach bis zu einem halben Jahr eingefroren werden

Aufbau

1. die Kuchenböden angleichen und die Deckel abschneiden (aufheben!)
2. den untersten Boden auf ein Cake Board geben und mit einer Spritztülle in Schneckenform Frosting darauf geben
3. einen weiteren Kuchenboden darauf geben und den gesamten Vorgang immer wieder wiederholen
4. den Kuchen komplett in Frosting einkleiden
5. jetzt die Kuchendeckel zerkrümeln und zur Dekoration nutzen

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!