



## REGENBOGENFISCH-KUCHEN

### ZUTATEN

- 200 g Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 30 g Backkakao (oder Lebensmittelfarben)
- 125 g Zartbitter Schokolade
- 100 g Sahne
- 150 g bunte Schokolinsen (z. B. Smarties)

### ZUBEREITUNG

1. Backform einfetten und mit Mehl bestäuben, so bleibt Dein Kuchen nicht an der Form hängen. Für den Teig Margarine, Zucker und den Vanillezucker mit dem Handrührgerät hell-cremig aufschlagen. Dann nach und nach die Eier unterrühren.
2. Mehl, Backpulver und das Salz dazugeben. Mit Milch (2 EL für den dunklen Teig übrig lassen) rührst Du den Teig kurz, aber sorgfältig durch.
3. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Den Teig halbieren, um in die eine Hälfte den Backkakao und die 2 EL Milch zu geben. Alles wieder schön glatt rühren!
4. Alles in die Springform geben: Erst einen großen Löffel dunklen Teig in die Mitte der Form geben. Dann direkt darauf eine Kelle hellen Teig. Auf diese Weise wechselst Du immer dunkel und hell ab, bis der ganze Teig weg ist. Wenn Du leicht an der Form rüttelst, bildet sich eine glatte Oberfläche.
5. Den Teig für ca. 40 Minuten in den Ofen schieben. Den fertigen Kuchen ca. 15 Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen. Jetzt hast Du etwas Pause – der Kuchen muss auskühlen!
6. Für die Glasur musst Du die Schokolade in Stücke brechen und bei geringer Hitze in der Sahne schmelzen. Glasur auf dem Kuchen verteilen. Für die Fisch-Optik: Ein kleines Kuchenstück herauschneiden und auf der anderen Seite als Schwanzflosse ansetzen. Jetzt kannst den Kuchen nach Herzenslust mit bunten Schokolinsen dekorieren. **Fertig!**



### Tipp:

Du willst mich besonders bunt?  
Dann färbe den Teig mit beliebig  
vielen verschiedenen  
Lebensmittelfarben ein!

