

# Mein Lieblings-Rezept



## Regenbogentorte

### Zutaten:

- 750 g weiche Butter
- 260 g Zucker
- 6 Eier
- 3 Pck. Vanillinzucker
- 1 1/2 Pck. Backpulver
- 650 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 530 ml Buttermilch
- 450 g Frischkäse
- 450 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe als Pulver  
(6 verschiedene Farben, je 2x,  
dann wird die Farbe intensiver)

### Zubereitung:

3 Eier trennen. 300 g Butter mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. 3 ganze Eier und 3 Eiweiß hinzugeben und gut verrühren. Mehl, Salz und Backpulver vermischen und im Wechsel mit der Buttermilch unter die Butter-Ei-Masse rühren.

Den Teig auf 6 Schüsseln verteilen und jede Schüssel mit einer anderen Farbe einfärben (Pro Schüssel 2 Tüten Farbe).

Anschließend eine Portion gefärbten Teig in eine Springform geben, gleichmäßig verteilen und ca. 10 Minuten bei 170°C backen. Danach aus der Springform nehmen und abkühlen lassen. Mit den anderen Farben ebenso verfahren.

Nun die Buttercreme zubereiten, dafür einfach die restliche Butter mit dem Frischkäse und dem Puderzucker 3 Minuten schlagen.

Die Böden in den Farben eines Regenbogens (Rot, Orange, Gelb, Grün, Blau, Violett) aufeinanderlegen und dazwischen jeweils die Buttercreme streichen.

Zum Schluss die gesamte Torte mit der Buttercreme bestreichen und verzieren. Wahlweise kann man die Torte auch mit einer Fondant- oder Marzipandecke einschlagen und verzieren.



**Nadine Mahnke**  
(PTA)

*Guten Appetit!*