



Candy Drip Cake

Zutaten

für den Rührteig:

6 Eier

300 g Zucker

300 g Butter

2 Zitronen

220 ml Milch

600 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Prise Salz

Lebensmittelpaste nach Wahl
(hier: Türkis, Pfirsich und Grün)

für die Buttercreme:

650 g weiche Butter

1.000 g Puderzucker

1/2 TL Salz

2 EL Sahne

1/2 TL Vanilleextrakt

Lebensmittelpaste nach Wahl
(hier: Pfirsich)

für die Deko:

50 ml Sahne

70 g weiße Schokolade

Lebensmittelpaste (hier: Türkis)

Süßigkeiten nach Wahl

Streusel nach Wahl



Zubereitung

Butter für die Buttercreme aus dem Kühlschrank nehmen, in grobe Stücke schneiden und beiseitestellen.

Für den bunten Drip eine Ganache herstellen.

Hierfür Sahne erwärmen und weiße Schokolade darin schmelzen.

Anschließend mit Lebensmittelpaste einfärben und zunächst bei Raumtemperatur, später dann im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Für den Rührkuchen Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Butter schmelzen und unterrühren. Zitronen waschen, Schale abreiben und anschließend Früchte ausdrücken. Zitronensaft, Zitronenabrieb sowie Milch zum Teig geben und verrühren. Abschließend Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Teig auf drei Schüsseln aufteilen und jeden Teil mit einer unterschiedlichen Lebensmittelfarbe einfärben.





Candy Drip Cake

Quadratische Backform fetten und bemehlen und zur Vorsicht noch ein Stück Backpapier auf den Backformboden legen, damit am Ende der Kuchen nicht in der Form kleben bleibt.

Bunten Teig abwechselnd in die Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen, bis bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr am Holzstab kleben bleibt.

Anschließend sehr gut auskühlen lassen.

Für die Buttercreme die zimmerwarme Butter mit einem Handrührgerät, besser noch in einer Küchenmaschine, ca. 1 Minute cremig aufschlagen.

Nach und nach Puderzucker zufügen und weiterrühren.

Abschließend Vanilleextrakt sowie Sahne zufügen, bis eine weiche und cremige Masse entstanden ist.

Sollte die Creme zu weich sein, fügt etwas mehr Puderzucker hinzu.

Sollte die Creme zu fest zum Verstreichen sein, ergänzt ein wenig Sahne.

Buttercreme anschließend auf zwei Schüsseln aufteilen und einen Teil mit Lebensmittelfarbe einfärben. Beiseitestellen.



Abgekühlten Rührkuchen aus der Form heben und einmal in der Mitte teilen, sodass zwei gleich große Rechtecke entstehen.

Eine Hälfte mit der weißen Buttercreme bestreichen und die zweite Hälfte mit der Unterseite nach oben darauf setzen.

Darauf achten, dass alle Seiten glatt und gleich lang sind.

Sollte eine Seite etwas höher/länger sein, einfach mit dem Messer nacharbeiten und Kuchen abschneiden.

Kuchen aufrecht stellen und rundherum mit der farbigen Buttercreme grob bestreichen.

Kurz kühlstellen.

Zweite Schicht folgen lassen und hier anschließend glattstreichen.



Für die Deko Streusel am unteren Rand des Kuchens festdrücken, sowie einzelne Streusel nach oben hin in die Buttercreme setzen. Die eingefärbte Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und rundherum vom Kuchenrand laufen lassen.

Ist die Ganache zu fest, kann sie kurz (!) in der Mikrowelle erwärmt werden.

Ist die Ganache noch zu flüssig, kann die kurz (!) im Gefrierfach abgekühlt werden.

Abschließend Süßigkeiten auf Schaschlikspieße stecken und dekorativ auf dem Kuchen platzieren.

