

## Rezept Regenbogenfisch Kuchen

### Zutaten:

#### Teig

- 150 g zimmerwarme Butter & etwas zum Einfetten
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 75 ml Milch
- 4 El Backkakao



#### Glasur

- 1 Tafel Schokolade
- (optional 50 ml Sahne / Milch)
- 150 g bunte Schokolinsen z.B. Smarties

### 1

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

### 2

Butter, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eier nacheinander dazu unterrühren.



### 3

Mehl, Backpulver und Salz zum Teig dazu geben und anschließend die Milch nacheinander dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. Dann den Kakao unterheben.



#### 4

Den Teig in eine eingefettete Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/ Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Dann mit einem kleinen Spieß überprüfen, ob der Teig innen schon fertig ist.



#### 5

Schokolade mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. Sahne oder Milch erhitzen und die Schokolade darin schmelzen. Anschließend den Kuchen damit gleichmäßig bestreichen.



#### 6

Kurz antrocknen lassen, dann an einer Seite ein Dreieck aus dem Kuchen schneiden und an der gegenüberliegenden Seite mit der Spitze zuerst als Fischflosse ansetzen.



#### 7

Kuchen mit den Schokolinsen nach Belieben zum Regenbogenfisch verzieren. Fertig trocknen lassen und schmecken lassen.



(von Tessa)