

Regenbogen-Kuchen aus dem Thermomix



© Regenbogen-Kuchen - Rezepte mit Herz



90 Min + Wartezeit



leicht



6 kleine Tarteletts

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Für den Teig:
<input type="checkbox"/>	175 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	20 g	Backkakao
<input type="checkbox"/>	75 g	Öl
<input type="checkbox"/>	1/2	Päckchen Backpulver
<input type="checkbox"/>	175 g	Mineralwasser mit Kohlensäure
<input type="checkbox"/>		Für die Glasur:
<input type="checkbox"/>	100 g	Zartbitterschokolade in Stücken
<input type="checkbox"/>	50 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>		Außerdem:
<input type="checkbox"/>	2	Päckchen Smarties Minis a 216 g

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen. 6 Tarteletteformen einfetten, den Teig einfüllen. Die Kuchen im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, abkühlen lassen. Aus der Form nehmen, über Nacht ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag Smarties nach Farben sortieren. Die Tartelettes mittig durchschneiden, sodass zwei Halbkreise entstehen, und diese jeweils auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Die Zutaten für die Glasur in den Mixtopf geben und 5 Min./60 °C/Stufe 1 schmelzen, ggf. vom Rand schieben. Die beiden Hälften nun liegend mit 2/3 der Glasur überziehen und die Smarties in Regenbogenfarben daraufsetzen. In den Kühlschrank stellen. Übrige Glasur im Mixtopf belassen, vom Rand schieben und ggf. vor dem Verwenden noch mal bei 50 °C schmelzen, wenn sie zu fest geworden ist.
4. Sobald die Schokolade auf dem Kuchen gerade fest genug ist, dass die Smarties nicht mehr verrutschen, die beiden Halbkreise auf einer Tortenplatte aufrecht mit den unglasierten Unterseiten gegeneinanderstellen. Übrige Glasur von oben und an den Seiten über die Kanten geben und damit verbinden. Wieder im Kühlschrank fest werden lassen.

Nährwertangaben

Pro Stück 240 kcal, - 3g E - 12 g F - 31 g KH