

## Sprinkle Cake

12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Zum Vorbereiten:

500 g weißer Rollfondant  
1 Pck. Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
Wasser

#### Sandmasse:

6 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
50 ml frisch gepresster Zitronensaft  
1 Prise Salz  
200 ml Buttermilch  
200 ml Sonnenblumenöl  
500 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

#### Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
½ l Milch  
2 EL Zucker  
250 g weiche Butter

#### Zum Verzieren:

2 Pck. Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack

### 1 Zum Vorbereiten:

Den weißen Fondant mit Speisefarbe in Regenbogenfarben einfärben. Ca. 1 cm dicke und 20 cm lange Stränge formen und mit etwas Wasser aneinander kleben. Zahnstocher in die Enden des Regenbogens stecken. Den Regenbogen über Nacht trocknen lassen.

### 2 Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker mit dem Handmixer (Rührbesen) schaumig aufschlagen. Zitronenschale, Zitronensaft, Salz, Buttermilch und Öl unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel kurz unterheben.

### 3 Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (20 cm Ø) aufteilen.

Die Formen auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 45 Minuten**

## 4 Buttercreme:

puddingpulver mit Milch und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen und in eine Schüssel füllen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt auskühlen lassen, damit sich keine Haut bildet.

5 Den ausgekühlten Pudding kurz verrühren und die Butter in drei Portionen untermischen. Die Tortenböden 1-mal durchschneiden, mit Creme zu einer Torte zusammensetzen und mit übriger Creme großzügig einstreichen. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

## 6 Zum Verzieren:

Für den Streuseffekt die Torte über ein Backblech halten und komplett mit bunten Streuseln verzieren. Die Streusel vorsichtig andrücken. Den vorbereiteten Regenbogen vor dem Servieren auf der Torte befestigen.