



GALAXY-KUCHEN



Für 8-10 Personen

ZUTATEN

für den Kuchen:

225 g weiche Butter
225 g Zucker
225 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Natron
4 große Eier
1 TL Vanilleextrakt
2 EL Milch
Blaue Lebensmittelfarbe
Lila Lebensmittelfarbe
Braune Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Vier Backformen (Durchmesser 10-20 cm) mit Backpapier auslegen und fetten.

Alle Kuchenzutaten bis auf die Lebensmittelfarben mit den Schneebesen eines Handrührgerätes in einer Schüssel zwei Minuten verrühren, bis die Masse hell und cremig ist.

Kuchenteig auf vier Schüsseln aufteilen und jeweils eine Lebensmittelfarbe gut einrühren – eine Schüssel bleibt ohne Lebensmittelfarbe. Den Kuchenteig jeweils in eine vorbereitete Backform geben und rund 15 Minuten backen. Sobald der Teig fertig ist, aus dem Backofen nehmen und völlig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Glasur vorbereiten. Dazu die Butter 2-3 Minuten hell und cremig schlagen. Puderzucker und Milch dazugeben und fünf Minuten weiterschlagen, bis die Masse ganz weich und hell ist.



GALAXY-KUCHEN

ZUTATEN

für die Buttercreme:

300 g weiche, gesalzene Butter
600 g gesiebter Puderzucker
3 EL Milch
5-10 Schokokekse oder andere
trockene Kekse
Blaue Lebensmittelfarbe
Lila Lebensmittelfarbe
Braune Lebensmittelfarbe
Silberpulver
Silberkugeln

ausserdem:

4 kleine Springformen
(10-20 cm Durchmesser)

ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Glasur in eine Schüssel geben und fünf zerdrückte Kekse gut unterrühren. Die andere Hälfte der Glasur in drei Portionen aufteilen und jeweils mit einer Lebensmittelfarbe gut verrühren.

Die erste Kuchenlage auf eine Kuchenplatte legen und mit der Keksglasur bestreichen. Die zweite Kuchenlage darauflegen und wiederum mit der Keksglasur bestreichen. Mit allen vier Kuchenlagen wiederholen und mit der Keksglasur abschließen. Kuchen für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die drei farbigen Glasuren in drei Spritzbeutel füllen. Die Spitzen rund 1 cm abschneiden und die Glasuren in einem beliebigen Muster auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Teigspachtel glätten.

Als Deko einige Kekskrümel mit zerdrückten Silberkugeln und Silberpulver auf der Glasur verteilen und servieren.