

## Geburtstagstorte Regenbogenfisch

### Zutaten

Für 8-12 Kinder

1 Springform von 24 cm Ø  
Backpapier für den Formenboden  
1 A3-Papierbogen (Schnittmuster)

Teig:

6 Eigelb  
200 g Zucker  
1 Msp. Salz  
1 Zitrone oder 2 Limetten, abgeriebene Schale und Saft  
300 g Rüebl, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben  
1 Msp. Gewürznelkenpulver  
½ TL Zimtpulver  
300 g gemahlene Haselnüsse  
80 g Mehl  
¾ TL Backpulver  
6 Eiweiss, steif geschlagen

Butter für den Rand

Glasur:

2 Eiweiss, kalt  
2 EL Zitronensaft  
450 g Puderzucker  
blaue Lebensmittelfarbe

Garnitur:

ca. 150 g Nonpareilles-Schokoladetaler  
Nonpareilles zum Bestreuen



### Zubereitung

Zubereitung: 1 ¾ Stunden

Backen: ca. 50 Minuten

Trocknen lassen: ca. 4 Stunden

1. Teig: Eigelb, Zucker und Salz schlagen, bis die Masse hell ist. Zitronen- oder Limettenschale und -saft, Rüebl, Gewürze und Nüsse daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen, sieben. Lagenweise mit dem Eischnee daraufgeben, darunterziehen.
2. In die vorbereitete Form füllen. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 45-50 Minuten backen. Auf Gitter auskühlen lassen.
3. Aus dem Papierbogen ein Schnittmuster ausschneiden wie im Arbeitsbild gezeigt. Kuchen nach Schnittmuster zerschneiden. (Es bleiben 2 Stücke Kuchen übrig.)

4. Glasur: Eiweiss und Zitronensaft mit dem Mixer leicht verquirlen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Masse schlagen, bis sie fest wird, glänzt und sich weiche Spitzen bilden (4-5 Minuten). Mit Lebensmittelfarbe hellblau einfärben. Alle Kuchenteile glasieren. Für die Schuppen Nonpareilles-Schokoladetaler ziegelartig auf den Fischkörper legen. Für das Auge 1 Nonpareilles-Schokoladetaler verkehrt auf den Fisch legen. Flossen mit Nonpareilles bestreuen, alles 3-4 Stunden trocknen lassen.
5. Alle Fischteile auf eine flache Platte legen.

Da die Glasur aus rohem Eiweiss zubereitet wird, ist es wichtig, den Kuchen kühl zu lagern und innerhalb von 1-1 ½ Tagen zu essen.

Nonpareilles-Schokoladetaler sind bei Merkur und in Schokolade-Spezialgeschäften erhältlich. Nonpareilles sind im Grossverteiler erhältlich.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 606 kcal, 11g Eiweiss, 23g Fett, 88g Kohlenhydrate.