

Rezept

„Zebrakuchen“



Zutaten

Für den Teig:

- ▶ 5 Eigelb
- ▶ 250 g Zucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- ▶ 1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
- ▶ 125 ml lauwarmes Wasser
- ▶ 250 ml Speiseöl
- ▶ 375 g Weizenmehl
- ▶ 1 Päckchen Backpulver
- ▶ 5 steifgeschlagene Eiweiß
- ▶ 4 Esslöffel Kakaopulver

Für den Zuckerguss:

- ▶ Zitronensaft
- ▶ 200 g gesiebten Puderzucker
- ▶ eventuell noch etwas Wasser

So wird's gemacht:

- Rühre für den Teig Eigelbe, Zucker und Vanillin-Zucker auf höchster Stufe schaumig und rühre dann das Butter-Vanille-Aroma, Wasser und Öl unter.
- Mische Mehl und Backpulver, siebe es und rühre es nach und nach unter die Eiermasse.
- Hebe danach die steifen Eiweiße unter.
- Vermische die Hälfte des Teiges mit dem Kakao (die andere Hälfte des Teiges bleibt „hell“).

- *Lege eine Springform mit Backpapier aus und gib nun zwei Esslöffel des dunklen Teiges in die Mitte (nicht verteilen) und anschließend zwei Löffel des hellen Teiges darauf. Arbeite dabei mit zwei Löffeln.*
- *Wiederhole diesen Vorgang, bis der ganze Teig verarbeitet ist.*
- *Streiche den Teig nicht glatt, da er sich von selbst verteilt und somit der optische Effekt eines „gestreiften Kuchens“ entsteht.*
- *Backe den Kuchen bei 160°C Heißluft, bei Gas Stufe 2-3 oder bei Ober-/Unterhitze bei 180°C ca. 1 Stunde.*
- *Löse den Kuchen aus der Form und lasse ihn abkühlen.*
- *Verrühre die Zutaten für den Zuckerguss und überziehe anschließend damit den Kuchen. Fertig ist der Zebrakuchen!*