Zebrakuchen

Jeder Zebrakuchen ist ein Unikat. Damit die tolle Optik bei diesem Rezept gut gelingt, arbeitet man am besten von der Mitte der Springform aus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

5 Stk.	Eier
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
120 ml	Wasser
250 ml	Pflanzenöl
370 g	Mehl
2 EL	Kakaopulver
1 Packung	Backpulver

Zubereitung

1. Damit das Muster für den **Zebrakuchen** gelingt, muss man den Teig sehr vorsichtig mischen. Zunächst die Eier trennen. Eigelb mit Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, dann Öl und Wasser einrühren. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

2. Die Hälfte des Teigs in eine andere Schüssel umfüllen. In eine Hälfte nun den Kakao untermischen. Eine Springform mit 26 Zentimetern Durchmesser gut ausfetten und Semmelbrösel darüber streuen. Ofen auf Umlauf 160°C vorheizen

3. 2 Esslöffel des hellen Teigs in die Mitte der Form geben. Direkt darüber 2 Esslöffel dunklen Teig geben. Der Vorgang wird so lange wiederholt, bis der Teig vollständig verarbeitet ist. Langsam arbeiten und zwischen den Arbeitsschritten immer warten, bis der Teig von alleine fließt. Nicht verstreichen. Den Kuchen vorsichtig in das Backrohr schieben und etwa 50 bis 60 Minuten lang backen.

Tipp

Den Zebrakuchen lieben (nicht nur) Kinder. Er schmeckt pur, mit Puderzucker oder Schlagobers.