









Zebrakuchen

Zutaten für den Kuchen:

-  250 g Zucker
-  375 g Mehl
-  Je ein Päckchen Vanillezucker sowie Backpulver
-  Vanille-Aroma
-  125 ml Wasser und 250 ml Speiseöl
-  2 EL Kakaopulver
-  6 Eigelb und 6 Eiweiß

Zutaten für den Guss:

-  200 g Puderzucker
-  2 bis 3 EL Zitronensaft
-  4 bis 5 EL Wasser



Backanleitung:

- 1:** Zuerst werden Zucker und Vanillezucker mit den Eigelben verrührt. Wenn die Maße schaumig geschlagen ist, kommen Öl, Wasser und Vanille-Aroma hinzu. Anschließend alles mit dem Mehl und dem Backpulver vermischen. Danach das steif geschlagene Eiweiß unterziehen. Zum Schluss wird die Hälfte des Teiges auf die Seite gestellt. Danach das Kakaopulver mit dem restlichen Teig vermischen.
- 2:** Dann kommt der Teil, der ein wenig Geduld erfordert. In eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform gibt man abwechselnd jeweils zwei Esslöffel von beiden Teigsorten. Unbedingt in der Mitte der Springform beginnen, damit das Muster besonders hübsch wird. Wichtig ist es, die Teige ineinander verlaufen zu lassen, nicht nebeneinander!
- 3:** Im Backofen (Heißluft) bei 160 Grad für etwa 50 bis 60 Minuten backen. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, kann der Guss vorbereitet werden.