

# Zebrakuchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 5 Eigelbe</li><li>• 200g Zucker</li><li>• 1 Pck. Vanillinzucker</li><li>• 125 ml lauwarmes Wasser</li><li>• 250 ml Speiseöl, z.B. Sonnenblumenöl</li><li>• 375 g Weizenmehl</li><li>• 1 Pck. Backpulver</li><li>• 5 Eiweiße</li><li>• 2 EL gesiebtetes Kakaopulver</li></ul> <p>Für den Guss: 1-2 EL Puderzucker zum Bestäuben</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Eigelb, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Wasser und Öl unterrühren.</li><li>2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig halbieren und unter die eine Hälfte den Kakao mischen.</li><li>3. Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Für das Zebramuster erst zwei Esslöffel des hellen Teigs in die Mitte einer gefetteten Springform geben. Dabei nicht verteilen. Auf den hellen Teig zwei Löffel dunklen Teig geben.</li><li>4. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel des Backofen 50-60 Minuten backen.</li><li>5. Den Kuchen 10 Minuten auf einem Rost abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und ganz erkalten lassen.</li><li>6. Mit Puderzucker bestäuben.</li></ol>

Aus: Dr. Oetker Sparrezepte von A-Z. Dr. Oetker-Verlag, 2011.