

Zebrakuchen

Zutaten:

5 Eigelb,
250 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
1 Fl. Butter-Vanille-Aroma,
125 ml lauwarmes Wasser,
250 ml Speiseoel,
375 g Weizenmehl,
1 P. Backpulver,
5 steifgeschlagene Eiweiß,
4 EL Kakaopulver

Fuer den Guß :

Saft 1 Zitrone,
200 g gesiebter Puderzucker,
evtl. etwas Wasser

So wirds gemacht :

Eigelb, Zucker und Vanillezucker auf hoechster Stufe schaumig ruehren. Dann Butter-Vanille-Aroma, Wasser und Oel unterruehren. Mehr und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Eiermasse ruehren. Danach die steifgeschlagene Eiweißmasse unterheben. Die Haelfte (oder nur 1/3) des Teiges mit Kakaopulver mischen. Springform mit Backpapier auslegen oder einfetten. Dann 2 EL dunklen Teig in die Mitte der Springform geben. Darauf 2 EL hellen Teig geben (dazu 2 EL benutzen). Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Teig nicht glattstreichen oder verteilen !!!! Der Teig verteilt sich von selbst. Backen bei 160 Umluft oder 180 Ober-/Unterhitze - ca. 50 - 60 Minuten. Aus der Form loesen, abkuehlen lassen und mit Guß ueberziehen. Der Zebrakuchen ist innen und außen gestreift - sieht toll aus !