

## Zebra - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

### FÜR DEN TEIG

---

5		Eigelb
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker,
1/2		Fläschchen Buttervanille
		Aroma
125	ml	Warmes Wasser
250	ml	Öl
375	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
2	Essl.	Kakao.

### FÜR DEN GUSS

---

150	Gramm	Gesiebter Puderzucker
2	Essl.	Frisch gepresster Zitronensaft
3	Essl.	Wasser

### Anleitung:

Die fünf Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Dann das Buttervanille Aroma, das warme Wasser und das Öl unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und löffelweise in die Masse geben. Dann die fünf Eiweiss sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig in zwei Hälften teilen, und die eine Hälfte mit dem Kakao vermischen.

Eine Springform (28 cm Durchmesser) einfetten und dann zuerst zwei Esslöffel des hellen Teiges in die Mitte setzen. Auf die Mitte des hellen Teiges zwei Esslöffel des dunklen Teiges geben (und nicht verteilen oder verstreichen!), darauf wieder zwei Esslöffel des hellen Teiges geben und den Vorgang wiederholen bis beide Teige verbraucht sind. Den Teig zum Schluss nicht glattstreichen. Den Kuchen bei 180° Ober- und Unterhitze für 50 bis 60 Minuten in den Ofen geben.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, Puderzucker, Zitronensaft und Wasser miteinander verrühren und ihn rundherum mit dem Guss bestreichen (am besten einen Backpinsel dafür benutzen).

Lokalzeit Münsterland Kuchenbuffet 24. Juni 2000