

Zebrakuchen



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	5 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Feinkristallzucker	300 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Achtel
Pflanzenöl	1 Viertel
Weizenmehl (glatt)	375 g
Backpulver	1 Pkg.
Eiweiß / Eiklar	5 Stk.
Kakaopulver	2 Esslöffel

Zubereitung:

Rohr auf 175 bis 180 Grad Celsius vorheizen, Kuchenform vorbereiten;

Eier trennen;

Eigelb, Feinkristallzucker, Vanillezucker gut verrühren (Mixer), warmes Wasser, Öl zugeben und gut verrühren (Mixer).

Mehl und Backpulver vermischen,
Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

Nun abwechselnd Mehlgemenge und Schnee unter die Eigelb-Menge rühren. Vorsichtig, damit der Schnee nicht zu sehr zerfällt.

Dann in 1/3 der Menge 2 EL Kakao einrühren. Nun abwechselnd in die Mitte der Kuchenform einen Löffel weißen Teig, einen Löffel dunklen Teig setzen, und so weiter im Wechsel bis der Teig aufgebraucht ist.

WICHTIG: Den Teig aufeinander setzen - nicht nebeneinander. Somit entsteht das Zebra-Muster.

Im Rohr backen bei 175-180 Grad, 45-60 Minuten. Anschließend kann der Kuchen noch mit Schokoguss überzogen werden.

Gutes Gelingen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1068-Zebrakuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at