

Zebrakuchen

Zutaten Kuchen:

2 Päckchen Vanillezucker
290 g Zucker
6 Eier
¼ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
290 ml Sonnenblumenöl
150 ml Wasser (lauwarm)
430 g Mehl
1½ Päckchen Backpulver
3 EL Kakaopulver
1 EL Semmelbrösel

Zutaten Glasur:

175 g Puderzucker
5 EL Wasser
3 EL Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Zucker, Vanillezucker und Eigelb cremig rühren.
- Vanillearoma, Öl und Wasser zugeben.
- Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Teig halbieren.
- Unter eine Teighälfte den Kakao rühren.
- Eine Springform fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
- Vom hellen Teig 2 EL in die Mitte geben.
- Auf den hellen Teig 2 EL dunklen Teig geben (nicht daneben).
- Vorgang wiederholen, bis kein Teig mehr vorhanden ist.
- Achtung!! Den Teig nicht glatt streichen oder verrühren.
- Bei 180° C etwa 55 Minuten backen.
- Das Zebra abkühlen lassen.
- Für die Glasur Puderzucker, Zitronensaft und Wasser verrühren.
- Kaltes Zebra damit glasieren.