

Veganer Zebrakuchen

Zutaten:

400 g Mehl
300 g Zucker
30 g Kakaopulver
2 Päckchen Vanillezucker
2 TL Natron
1 TL Salz
500 ml Mineralwasser
160 ml Sonnenblumenöl
2 EL Apfelessig



Zubereitung:

- Alle Zutaten, bis auf den Kakao, zur Hälfte aufteilen.
- Zunächst die halbierten trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Natron) in zwei Schüsseln vermischen.
- In einer Schüssel das Kakaopulver unterrühren.
- Vermischtes jeweils mit der Hälfte der flüssigen Zutaten (Wasser, Öl, Essig) gut verrühren.
- Eine Springform einfetten.
- Zwei Esslöffel hellen Teig in die Mitte der Springform geben.
- Teig nicht verteilen.
- Auf den hellen „Klecks“ zwei Esslöffel dunklen Teig geben.
- Ebenfalls nicht verrühren.
- Abwechselnd jeweils zwei Esslöffel hell und dunklen Teig in die Mitte geben.
- Wenn der Teig verbraucht ist nicht glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 50 Minuten backen.