

## Zebra Kuchen mit Guss

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

### All-in-Teig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
125 ml lauwarmes Wasser  
250 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
2 EL Dr. Oetker Kakao

### Guss:

etwa 150 g Puderzucker  
4 EL Rum

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.  
**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - **bis auf den Kakao** - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Zunächst **1-2 Esslöffel hellen Teig** in die Mitte der Springform geben. Jeweils direkt darauf **1-2 Esslöffel dunklen Teig** geben (Abb. 1). Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

**3. Guss:** Puderzucker sieben, mit Rum zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und den Kuchen damit bestreichen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 24 g, Kh: 57 g, kJ: 2.012, kcal: 480



etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Sie können den Guss statt mit Rum auch mit Zitronensaft zubereiten.



Abb. 1