

Veganer Zebrakuchen

Leckerer Zebrakuchen lässt sich auch ganz einfach vegan backen – veganes Zebrakuchen Rezept mit pflanzlichem Öl und Sojadrink.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
Weizenmehl

All-in-Teig:

400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
250 g Zucker
350 ml Sojadrink ungesüßt
175 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
2 EL Dr. Oetker Kakao

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 3 EL Zitronensaft

Wie mache ich einen veganen Zebrakuchen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform gut fetten und mehlen. 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) zu einem glatten Teig verrühren. 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. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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

3 Guss:

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und den veganen Zebrakuchen damit bestreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

