

Zebrakuchen aus der Kastenform

Ein saftiger Kuchen mit interessanter Optik für die Kaffeetafel.

etwa 15 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

300 g Weizenmehl
4 TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
100 ml lauwarmes Wasser
200 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
1 ½ EL Dr. Oetker Kakao

Guss:

etwa 150 g Puderzucker
4 EL Rum

Wie mache ich einen Zebrakuchen in der Kastenform?:

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

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 EL hellen Teig** in die Mitte der Kastenform geben. Jeweils direkt darauf **1-2 EL dunklen Teig** geben. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Kuchen **nach 15 Min.** der Länge nach einschneiden.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost 10 Min. abkühlen lassen. Lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und zurückstürzen. Gebäck erkalten lassen.

3 Guss zubereiten:

Pudersucker sieben, mit Rum zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und den erkalteten Zebra-Kuchen damit bestreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

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