

# Zebrakuchen mit Guss (Ø 24 cm)

Ein saftiger Kuchen mit interessanter Optik für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 24 cm):

Fett

### All-in-Teig:

300 g Weizenmehl  
3 ½ 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 EL Dr. Oetker Kakao

### Guss:

etwa 150 g Puderzucker  
4 EL Rum

## 1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten. Den 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 EL hellen Teig** in die Mitte der Springform 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.



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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

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

#### 3 Guss:

Puderrucker sieben, mit Rum zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und den erkalten Kuchen damit bestreichen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

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

