

Zebrakuchen mit Guss

Ein saftiger Kuchen mit interessanter Optik für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

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 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 (Abb. 1). Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten

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.

Tipps aus der Versuchsküche

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