

Zebra Kuchen mit Guss

Der Teig für den saftigen Kuchen ist schnell gerührt und das schwarz-weiße Muster einfach gemacht. So wird der Kuchen, der jedem schmeckt zum Hingucker.

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

Wie backe ich einen einfachen Zebra Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. 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 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 zubereiten:

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Guss kann statt mit Rum auch mit Zitronensaft zubereitet werden.
- Ohne Guss kann der Zebrakuchen gut eingefroren werden.

