

DER DŦSCHUNGEL AUF DEM ESSTISCH

- Zebra -



Arbeitszeit: 80 Minuten
Zutaten für 12 Portionen

Guss:

- 150 g Puderzucker
- 3 EL Wasser (abgeändert)

All-in-Teig:

- 375 g Weizenmehl
- 1 PK Backpulver
- 250 g Zucker
- 5 St Ei
- 125 ml
- Wasser (lauwarm)
- 250 ml Speiseöl
- 2 EL Kakao
- 1 PK
- Vanillezucker

Zubereitung

1. Schritt

All-in-Teig: Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Alle übrigen Zutaten – außer Kakao – zufügen. Alles mit dem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster Stufe verrühren und dann 1 Minute lang auf höchster Stufe aufschlagen. Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte den gesiebten Kakao rühren. Zunächst 1-2 Esslöffel hellen Teig in die Mitte einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben. Jeweils direkt darauf 1-2 Esslöffel dunklen Teig geben. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen und sofort backen.

2. Schritt

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 Grad (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 50 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten. Nach dem Backen den Boden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

3. Schritt

Guss: Puderzucker sieben, mit Wasser (abgeändert) zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und den erkalteten Kuchen damit bestreichen.

Idee/Bilder/Text entnommen von:

https://www.daskochrezept.de/rezepte/zebrakuchen_155988.html