

Rezept der Woche: Zebrakuchen



[caption id="attachment_10084" align="aligncenter" width="567" caption="Unser speziell marmorierter



Zebrakuchen mit Rapsöl..."]

[/caption]

Zutaten

- 6 Eier
- 1/8 L Wasser
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ¼ l Rapsöl
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Kakao
- 1 EL Rum

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Dann die Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen.
2. Anschließend die Eigelbe mit Wasser, 200 g Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen. Langsam Rapsöl zugeben. Mehl mit Backpulver untermischen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
3. 1/3 des Teiges in eine separate Schüssel geben und mit Kakao und Rum verrühren.
4. In eine Springform gut ausbuttern.

Folgendermaßen vorgehen:

1. 2 EL hellen Teig esslöffelweise genau auf den Mittelpunkt der Form geben.
2. Anschließend 1 EL braunen Teig ebenfalls auf den Mittelpunkt gießen.
3. Nun wieder 2 EL hellen Teig obenauf mittig gießen.
4. Dann 1 EL braunen Teig ...
5. So fortfahren, bis aller Teig aufgebraucht ist.
6. Im auf 170°C vorgeheizten Ofen ca. 50-60 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen (Tür offen) 30 Minuten abkühlen lassen.