



# Zebrakuchen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 6-8 Personen

## Zutaten:

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125 ml Wasser, lauwarm
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 375 g Weizenmehl Type 405
- 1 Pck. Backpulver
- 40g Kakaopulver



## Sonstiges:

- Springform, 26er
- Butter für die Form

## Zubereitung:

1. Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft vorheizen und Form buttern
2. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen
3. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
4. Wasser und Öl untermischen
5. Mehl und Backpulver nach und nach untermischen
6. Eischnee von Hand mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben
7. Die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel geben und den Kakao unterrühren
8. Zwei Esslöffel vom weißen Teig in die Mitte der Springform geben
9. Zwei Esslöffel brauner Teig in die Mitte des weißen Teiges geben
10. Vorgang wiederholen, bis aller Teig verbraucht ist
11. Kuchen im Ofen ca. 70 Minuten backen
12. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann die Form entfernen