

Zebrakuchen

Zutaten:

5 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 ml Wasser
150 ml Aischgründer Rapsöl
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 EL Kakao
ca. 100 ml Milch



Eiweiß steif schlagen, zur Seite stellen.

Eigelb, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Wasser, Öl, Milch, Mehl und Backpulver unterrühren. Anschließend das Eiweiß unterziehen. Unter die Hälfte des Teiges den Kakao rühren.

Nun zum coolen Zebralook:

Zuerst 2 Esslöffel vom hellen Teig in die Mitte der Springform geben. Anschließend vom dunklen Teig. Vorgang so lange Wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

In unserem Ofen braucht der Kuchen bei 170 °C zirka 50 Minuten.

Viel Spaß beim Nachbacken!!