

Zebra-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Eier, 375 gr Zucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker, 375 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 125 ml Wasser, 2 Esslöffel Kakao, 125 ml Öl.

Die Vorbereitungen:

26cm Springform

Die Zubereitung:

Die Eier trennen, Eiweiß mit der Hälfte Zucker (190gr) und Vanille-Zucker steif schlagen (ca. 1/4 std). Eigelb mit der Hälfte Zucker (190gr) cremig rühren. Dann 1/8 l Öl langsam einrühren damit alles glatt wird. Anschließend 1/8 l Wasser einrühren (wird ziemlich dünn). Jetzt Mehl und Backpulver einrühren. Die Eiweißmasse und Eigelb leicht untereinander heben. Jetzt den Teig trennen: in die eine Hälfte ca. 2 Eßl. Kakao einrühren. In die gut eingefettete Springform in die Mitte des Bleches immer abwechselnd 1Eßl. weißer Teig 1Eßl. brauner Teig u.s.w. geben. Backzeit ca 1 1/4 Std bei 150 Grad