

Zebrakuchen

Zutaten:

5 Eigelb/Eiweiß
250g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ Flasche Buttervanille Aroma
125ml warmes Wasser
250ml Öl
375g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 EL Kakao

Für den Guss:

150g gesiebter Puderzucker
2 EL Zitronensaft
3 – 4 EL Wasser

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Buttervanille, warmes Wasser und Öl dazugeben. Mehl und Backpulver vermischen und Löffelweise in die Masse geben. Dann 5 Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Den Teig teilen und eine Hälfte mit dem Kakao vermischen. Springform (ca. 28cm Ø) einfetten und dann abwechselnd 2 Esslöffel dunklen und hellen Teig jeweils in die Mitte der Form geben. Nicht vermengen oder glattstreichen. Dieser verteilt sich von selbst. 50min. bei 180° backen.