

Rezept

Zebrakuchen

Ein Rezept von Zebrakuchen, am 18.04.2024

Zutaten

Für den Teig

3 Eier	90 g Zucker
1 Prise Salz	75 g Mehl
1/2 TL Backpulver	1,5 TL Kakaopulver

Für die Glasur

1 EL Zitronensaft	2 EL Puderzucker
-------------------	------------------

Außerdem

neutrales Öl für die Form	Mehl für die Form
---------------------------	-------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Nur den Formboden mit Öl einfetten und mit Mehl bestreuen.
2. Für den Teig Eier, Zucker, Salz und 2 EL heißes Wasser mit den Schneebesen des Handrührgeräts hell und dickschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen, ganz kurz unterheben, bis es nicht mehr sichtbar ist. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte vorsichtig das Kakaopulver ziehen.
3. In die Mitte des Formbodens 1 EL hellen Teig setzen, jedoch nicht verstreichen. Auf den hellen Teig 1 EL dunklen Teig geben. So löffelweise weitschichten, bis beide Teige aufgebraucht sind. Der weiche Biskuitteig fließt von selbst auseinander und bildet so das Streifenmuster. Den Teig im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.
4. Für die Glasur Zitronensaft und Puderzucker glatt verrühren und den Kuchen damit überziehen.