

ZEBRAKUCHEN

Zutaten
(für ca. 16 Stück = 1 Springform 26 cm Durchmesser)
Teig:
300 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
200 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier, M
250 ml Albaöl (225 g)
100 ml Milch
2 EL Backkakao
Mark von 1 Vanilleschote
Glasur:
150 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft

Zubereitung
Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Albaöl und Milch zugeben und ca. 2 Minuten mit dem Handrührgerät (Schneebesen) zu einem glatten Teig verarbeiten.
Die Hälfte des Teiges in eine Schüssel füllen und mit Kakao und dem Vanillemark verrühren.
Die Springform mit etwas Albaöl einfetten.
Zunächst 2 – 3 EL des hellen Teiges in die Mitte des Springformbodens geben. Dann direkt auf den hellen Teig 2 – 3 EL dunklen Teig geben. Der Teig läuft dadurch von der Mitte nach außen. Die zwei Teige in dieser Weise immer von der Mitte aus einfüllen, bis der Springformboden komplett gefüllt ist und beide Teige verbraucht sind.
Backen: 40 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Den Kuchen auskühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.
Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren, den Kuchen dünn damit bestreichen und nach Belieben bunt garnieren.

Nährwertinformation pro Stück:
309 kcal | 16 g Fett | 4 g Eiweiß | 38 g Kohlenhydrate | 60 mg Cholesterin

Albaöl®