Zebrakuchen



Dieser Kuchen schmeckt garantiert jedem der auch Marmorkuchen mag!

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

Zutaten für den hellen Teig

- 200 ml zimmerwarmes, neutrals Öl
- 3 Eier zimmerwarm
- 150 g Zucker
- 1 TL. Vanille-Extrakt (oder 1P. Vanillezucker)
- 200 g Mehl
- 3 gestrichene TL Backpulver

Zutaten für den dunklen Teig

- 200 ml zimmerwarmes, neutrals Öl

3 Eier zimmerwarm
150 g Zucker
1 TL. Vanille-Extrakt (oder 1P. Vanillezucker)
175 g Mehl
25 g Kakao
3 gestrichene TL Backpulver

Außerdem

Fett und Semmelbrösel für die Form
200 g Zartbitterglasur
50 g Vanilleglasur
Evtl. Früchte zum Dekorieren

Zubereitung

1. Für den hellen Teig das Öl mit den Eiern, dem Zucker und der Vanille in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren.
2. Mehl und Backpulver mischen , auf die Eimasse sieben und unterrühren.
3. Für den dunklen Teig das Öl mit den Eiern, dem Zucker und der Vanille in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren.
4. Mehl. Backpulver und Kakao mischen, auf die Eimasse sieben und unterrühren.
5. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
6. Eine Suppenkelle hellen Teig in die Mitte der Kuchenform geben, dann eine Suppenkelle (bitte zwei benutzen) dunklen Teig auf den hellen Teig geben. Das ganze so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.
7. Für ca. 50 Minuten im vorheizten Ofen backen, danach kurz in der Form stehen lassen. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
8. Glasuren nach Packungsanweisung schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Die Zartbitterglasur erst etwas fest werden lassen, bevor man die Vanilleglasur und ggf. die Früchte auf den Kuchen gibt.