



Zebrakuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 45min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	5 St.
Salz	
Butter	1 EL
Zucker	220 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Rapsöl	250 ml
Milch	100 ml
Mineralwasser, classic	100 ml
Weizenmehl, Type 405	380 g
Backpulver	1 Päckchen
Kakaopulver	30 g
Kuchenglasur, Vollmilch	200 g
Kuchenglasur, Kakao	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Springform 26 cm Durchmesser

1. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eier trennen und Eigelb beiseitestellen. Eiweiß in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 4,5 Min./Stufe 4 steif schlagen. 1 Prise Salz nach der Hälfte der Zeit durch die Einfüllöffnung hinzufügen. Rühraufsatz entfernen, Eischnee umfüllen und kalt stellen.
2. Eine Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Eigelb, Zucker und Vanillinzucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 4 schaumig rühren. Das Gerät ohne eingesetzten Messbecher auf 3 Min./Stufe 3 einstellen und nacheinander zuerst zimmerwarmes Rapsöl, dann zimmerwarme Milch und dann zimmerwarmes Mineralwasser durch die Einfüllöffnung hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen, über die Mischung sieben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 4 zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und erneut mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Die Hälfte des Teiges umfüllen und beiseitestellen.
4. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Kakaopulver in den Mixbehälter zum Teig sieben, die Hälfte des Eischnees dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 30 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Restlichen Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber unter den hellen Teig heben.

5. 1 EL hellen Teig in die Mitte der Springform geben, anschließend 1 EL der dunklen Teigmasse. Diesen in die Mitte über den hellen Teig geben, ohne beide Teige mit dem Löffel zu vermischen. So fortlaufend jeweils abwechselnd hellen und dunklen Teig einfüllen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Teigmasse läuft von selbst zum Rand, bitte nicht mit dem Löffel nachhelfen oder an der Backform rütteln.

6. Kuchen ca. 50 Min. backen. Mit einem Holzspießchen Stäbchenprobe durchführen und Backzeit gegebenenfalls verlängern.

7. Kuchen herausnehmen und ca. 10 Min. in der Form ruhen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ca. 10 Min. auskühlen lassen.

8. Dunkle Kuchenglasur nach Packungsanweisung im Wasserbad erhitzen, gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und ca. 5 Min. auskühlen lassen. Helle Kuchenglasur nach Packungsanweisung im Wasserbad erhitzen und durch eine kleine Öffnung in der Verpackung Kreise auf dem Kuchen ziehen. Mit einem Holzstäbchen von der Kuchenmitte aus Striche bis zum Rand durch die Linien der hellen Kuchenglasur hindurch ziehen. Glasur vollständig erkalten lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	408 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g