REZEPT FÜR ZEBRAKUCHEN

ZEBRAKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stücke | 120 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 6 Eier
- 150 ml Maracujanektar
- 200 g SweetFamily Feiner Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 300 ml Speiseöl
- 25 g Kakao
- 80 g Aprikosenmarmelade
- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 1 sehr frisches Eiweiß
- 2-3 TL Zitronensaft
- 70 g Zartbitterkuvertüre

2158

ZUBEREITUNG

587	8	69	29
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Boden einer Springform (18 cm Durchmesser, 10 cm hoch) mit Backpapier belegen, den Rand darauf fest ziehen.

2. Eier und Maracujanektar ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Zucker zugeben und weitere 4 Minuten schlagen, bis ein elastischer Schaum entstanden ist. Mehl mit Backpulver mischen und mit Speiseöl kurz unterschlagen. Die Hälfte des Teigs in eine zweite Schüssel gießen, Kakao darüber sieben und kurz unterrühren.

3. Drei Esslöffel hellen Teig in die Mitte der Backform gießen, darauf drei Esslöffel dunklen Teig gießen und im Wechsel so fortfahren, bis beide Teige verbraucht sind. Teige vorsichtig ineinander marmorieren und Kuchen im heißen Ofen ca. 75 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.

4. Aprikosenmarmelade durch ein Sieb in einen Topf streichen, ca. 1 Minute aufkochen, den Kuchen damit rundherum einstreichen und abkühlen lassen.

5. Puderzucker sieben und mit Eiweiß und Zitronensaft nach Bedarf zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Zebrakuchen damit überziehen und ca. 5 Minuten leicht antrocknen lassen. Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Einmal-Spritzbeutel füllen, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Kuvertüre in ungleichmäßigen Streifen über den Kuchen ziehen und am Rand herunter laufen lassen. Streifen mit einer kleinen Palette vorsichtig zu einem Zebramuster verstreichen. Glasur trocknen lassen.

REZEPT FÜR ZEBRAKUCHEN