

# Bunter Zebrakuchen

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

#### Teig:

375 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver  
250 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
5 Eier  
125 ml Wasser  
250 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Grün, Gelb, Rot, Blau)

#### Garnitur:

200 g Puderzucker  
1 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Springform mit Backpapier auslegen oder mit Dr. Oetker Backspray einsprayen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Bourbon Vanille Zucker und Eier hinzufügen. Anschliessend Wasser und Speiseöl dazugeben und mit dem Mixer auf höchster Stufe während 2 Minuten verrühren.

3 Um den Teig zu färben, diesen in vier Portionen aufteilen und in separate Gefässe füllen. In jede Schüssel etwas Lebensmittelfarbe geben und gut mit dem Teig verrühren.

4 Von einer Farbe 2 EL in die Mitte der Springform geben. Dann 2 EL einer weiteren Farbe auf den Teigklecks in der Mitte geben. So fortfahren, bis der komplette Teig verbraucht ist.



- 5 Im vorgeheizten Backofen backen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 50 Minuten**

- 6 Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Gitter min. 1.5 Stunden auskühlen lassen.

7 **Garnitur:**

Für den Guss den Puderzucker mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Den Guss mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen und nach Wunsch garnieren.

