

Cake mit Zebrastreifen

etwa 15 Stücke



gelingt leicht

bis zu 100 Min.



Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
4 TL Dr. Oetker Backpulver
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier
100 ml Wasser, lauwarm
200 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 ½ EL Kakaopulver

Guss:

etwa 150 g Puderzucker
4 EL Rum

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten – **bis auf den Kakao** – hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Zunächst **1-2 EL hellen Teig** in die Mitte der Kastenform geben. Jeweils direkt darauf **1-2 EL dunklen Teig** geben. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Kuchen **nach 15 Min.** der Länge nach einschneiden.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 60 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost 10 Min. abkühlen lassen. Lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und zurückstürzen. Gebäck erkalten lassen.



3 Guss:

Puderzucker sieben, mit Rum zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und den erkalteten Kuchen damit bestreichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können den Guss statt mit Rum auch mit Zitronensaft zubereiten.

