

Veganer Zebrakuchen

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

400 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
250 g Zucker
3 ½ dl Sojadrink ungesüsst (350 ml)
1 ¾ dl Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl (175 ml)
2 EL Kakaopulver

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 3 EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Boden der Springform (Ø 26 cm) gut fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - **bis auf das Kakaopulver** - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren. Masse halbieren und unter eine Hälfte das Kakaopulver rühren. Zunächst **1-2 Esslöffel hellen Teig** in die Mitte der Springform geben. Jeweils direkt darauf **1-2 Esslöffel dunklen Teig** geben. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen.



In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 45 Min. backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 45 Minuten



Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Guss:

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und den Kuchen damit bestreichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Guss statt mit Zitronensaft mit Rum zubereiten.

