

Zebrakuchen mit Erdbeeren

Zutaten:

300 g Mehl
180 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
180 ml Sonnenblumenöl
100 ml Wasser (lauwarm)
2 EL Kakaopulver
1 EL Semmelbrösel
500 g Erdbeeren
1 Päckchen Puddingpulver (zum kalt anrühren)
300 ml Milch
300 g Naturjoghurt
1 Päckchen Tortenguss (rot)



Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Zucker, Vanillezucker und Eigelb cremig rühren.
- Vanillearoma, Öl und Wasser zugeben.
- Mehl mit Backpulver mischen.
- Mischung unter die Creme rühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eischnee unter den Teig heben.
- Teig halbieren.
- Unter eine Hälfte den Kakao rühren.
- Eine Springform fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
- 2 EL vom hellen Teig in die Mitte geben.
- Auf den hellen Teig 2 EL dunklen Teig geben (nicht daneben).
- Vorgang wiederholen, bis kein Teig mehr vorhanden ist.
- Achtung!! Den Teig nicht glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 30 - 35 Minuten backen.

- Kuchen abkühlen lassen.
- Nach dem Abkühlen evtl. den Kuchen oben begradigen.
- Puddingpulver mit Milch und Joghurt anrühren.
- Fertigen Pudding auf dem Kuchen verstreichen.
- Erdbeeren putzen und halbieren.
- Halbierte Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten auf den Pudding legen.
- Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen.
- Guss über die Erdbeeren geben.
- Kuchen mindestens eine Stunde kühl stellen.