

## Weltbester, Zebrakuchen:)

(Immer lecker und saftig Rahel's Lieblingsskuchen gab es an meinen Geburtstagen)

### Rezept:

5 Eigelb  
1 Pck. Vanillezucker  
250 g Zucker  
125 ml Wasser, lauwarmes  
250 ml Öl  
375 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
5 Eiweiß  
2 EL Kakaopulver



Für den Guss:

150 g Puderzucker  
3 EL Wasser

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Wasser und Öl unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, unterziehen. Unter die Hälfte des Teigs den Kakao rühren.

Zunächst 2 EL des hellen Teigs in die Mitte der Springform geben. Auf den hellen Teig 2 EL vom dunklen Teig. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

50 - 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C bei Umluft. Stäbchenprobe machen.

Guss: Puderzucker und so viel Wasser verrühren, dass ein dünnflüssiger Guss entsteht. Das erkaltete Gebäck damit überziehen.

Lasst es euch schmecken und berichtet wie ihr ihn fandet.

Außerdem noch ein Foto von einer tollen Überraschung die ich vor meiner Haustüre fand.

Es lag ein kleiner Glückskäfer da, selbstgemacht von einem Kind aus unserem Haus. Vielleicht habt ihr auch Lust euch einen zumachen oder einen zu verschenken.



Melde mich wieder mit neuen Ideen für die Zeit Zuhause.

Liebe Grüße eure Rahel :)