

# EIN KUCHEN IN SCHWARZ-WEISS



★★★★★ 4.8 bei 26 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig ([>Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2** Den Zucker gemeinsam mit den Dottern schaumig rühren. Jetzt das mit Öl vermenzte Wasser unter weiterem Rühren langsam einfließen lassen und danach noch Mehl, Kakaopulver und Backpulver kurz unterrühren. Zum Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein Backblech streichen.
- 3** Für das Gitter die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker und Topfen gut verrühren und anschließend den Schnee vorsichtig unterheben. Danach wird die Masse in einen Spritzsack gefüllt und ein Gittermuster auf den dunklen Teig am Backblech gespritzt.
- 4** Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 35-40 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH / BACKRAHMEN

#### TEIG

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 100 g Öl
- 150 g Wasser
- 280 g Weizenmehl 700
- 40 g Kakaopulver
- 8 g Backpulver

#### GITTER

- 80 g Zucker
- 500 g Topfen
- 2 Eier

- 1 Spritzsack