

ZEBRATORTE

★★★★☆ 4.1 bei 18 Bewertungen



Heute hab ich eine Zebraorte für euch gebacken – und das Rezept kommt hier!

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. Den Zucker gemeinsam mit den Dottern schaumig rühren. Jetzt das Öl und Wasser dazumischen und danach noch Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Zum Schluss den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
- 2 Die Hälfte des hellen Teiges in eine separate Schüssel geben. Zur restlichen Masse den Kakao hinzufügen und unterheben. Abwechselnd einen Löffel hellen und dann direkt einen Löffel dunklen Teig genau in die Mitte der Tortenform geben – das Wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.



- 3 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft für ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen die Torte gut auskühlen lassen und mit Marillenmarmelade bestreichen.
- 4 Für die Glasur die Schokolade mit dem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und abschließend den Kuchen damit glasieren.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 24 CM

TEIG

5	Eier
230 g	Zucker
115 g	Öl
125 g	Wasser
450 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
15 g	Backkakao

GLASUR

40 g	Kokosfett
200 g	Kochschokolade

ZUM BESTREICHEN

Marmelade nach
Wunsch



Um zu überprüfen, ob der Kuchen durch ist, am besten eine Stäbchenprobe machen.