

Markus Hummel Zebrakuchen

Freitag, 14. April 2023

Zutaten:

Für die Schokomischung:

90 ml Wasser
60 g Kakao
90 g Zucker

Für den hellen Teig:

375 g Weizenmehl, Type 405
2,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
250 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier (M)
150 ml Sahne

zusätzlich:

etwas weiche Butter zum Ausfetten der Form
etwas Weizenmehl für die Form



Zubereitung:

1. Für die Schokomischung das Wasser aufkochen. Kakao und Zucker in einer kleinen Schüssel mischen und mit kochendem Wasser übergießen. Mit einer Gabel so lange gut verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Beiseite stellen.
2. In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen und ebenfalls beiseite stellen.
3. Eine Gugelhupfform gründlich mit weicher Butter auspinseln und gleichmäßig mit Mehl austreuen. Überschüssiges Mehl abklopfen. Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
4. Weiche Butter und Zucker in der Schüssel der Küchenmaschine oder in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät so lange cremig schlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Die Eier einzeln für je 30 Sekunden unter die Butter-Zucker-Mischung schlagen, bis sie gut eingearbeitet sind. Dann die Mehlmischung zusammen mit der Sahne zum Teig geben, kurz auf niedriger Stufe unterheben, bis ein glatter Teig entstanden ist.
5. Etwas weniger als die Hälfte des Teiges (etwa 450 g) in eine weitere Schüssel umfüllen, mit der Schokomischung vermengen und gut umrühren, bis ein gleichmäßiger Schokoteig entstanden ist.
6. Nun werden die beiden Teige abwechselnd in der Form geschichtet: Dafür zuerst 4 Kleckse (je 1 EL) vom hellen Teig gleichmäßig in der Form verteilen, dann 4 EL vom Schokoteig jeweils in die Mitte der hellen Kleckse geben. Nun wieder 4 EL vom hellen Teig in die Mitte der Schoko-Kleckse geben. So lange abwechselnd weitermachen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist. Die Form dann mehrmals auf die Arbeitsplatte klopfen, bis die Oberfläche des Teiges schön glatt ist.
7. Den Zebrakuchen im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 55-60 Minuten backen. Nach 50 Minuten einen Stäbchentest machen. Bleibt noch Teig am Holzstäbchen kleben sollte der Kuchen noch weitere 5-10 Minuten backen. Gibt es keine Teigrückstände am Stäbchen, ist der Kuchen fertig.
8. Den gebackenen Kuchen in der Form auf ein Kuchengitter stellen und 15 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen.
Tipp: Bleibt der Kuchen trotz gutem Einfetten in der Form kleben, gibt es einen hilfreichen Tipp, wie man ihn zu 90% doch noch heil aus der Form heraus bekommt. Dazu lässt man den Kuchen in der Form erst einmal vollständig abkühlen. Dann füllt man kochend heißes Wasser in eine große Schüssel oder das Spülbecken und stellt die Form ins Wasser. Sie sollte bis knapp unter dem Rand im Wasser stehen. Nach etwa 30 Sekunden nimmt man die Form wieder heraus. Nun sollte sich der Kuchen aus der Form stürzen lassen.