



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Zebra Kuchen mit Orangen

Portakallı Zebra Kek



3 Eier
1 ½ Gläser Zucker
1 gehobelte Orangenschale
1 Teeglas Orangensaft
1 Teeglas Sonnenblumenöl
1 Pkg Backpulver
2 Gläser Mehl
2 EL Kakao

- # In einer tiefen Schale Ei, Zucker und dünn gehobelte Zitronenschale geben. Schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- # Orangensaft und Sonnenblumenöl zugeben und kurz verrühren, danach Backpulver zugeben und wiederum kurz verrühren.
- # Etwas mehr als die Hälfte der Kuchenmasse in eine andere Schale umfüllen. In die andere Hälfte Kakao unterrühren.
- # Eine runde Backform einölen und genau in die Mitte einen Löffel der weissen Teigmasse platzieren und auf diesen wiederum einen Löffel der kakaohaltigen Teigmasse geben.
- # Auf diese kakaohaltige Teigmasse wiederum einen Löffel der weissen Teigmasse geben. Genauso fortfahren bis beide Teigmassen aufgebraucht sind. Das natürliche ineinander übergehen wird erlaubt.
- # Den Kuchen im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Aufgehen lassen und goldbraun backen (ca. 40-45 Min.).
- # Den Kuchen aus dem Backofen nehmen abkühlen lassen und der Höhe nach vier fingerbreit und der breite nach einen fingerbreit zuschneiden und anschliessend servieren.

Tipp: Unter verwendung von verschiedenen Instantgetränken kann man verschieden farbige Kuchen backen.