

Zebra Crash Kuchen

vorgestellt von Elisabeth Brüggemann

ZUTATEN

Zutaten für den Teig

- 5 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 250 ml Rapsöl mit Butteraroma
- 125 ml Wasser
- 375 g Dinkelmehl Typ 630
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Backkakao

Zutaten für die Füllung

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (z.B. Galetta ohne Kochen)
- 250 g Sahne
- 2 Päckchen Sahnestandmittel
- 250 g Naturjoghurt
- 250 ml Milch
- 2 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 2 TL AgarAgar
- 500 g Erdbeeren
- 250 g Heidelbeeren



ZUBEREITUNG

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Für den Teig die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Wasser dazugeben, gut verrühren, dann Mehl und Backpulver einrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und den Eischnee unter den Ölrührteig heben.

Die Hälfte des Teiges mit Kakao färben. In die Mitte einer gefetteten, bemehlten Springform (26 cm), einen Löffel weißen Teig geben, darauf einen Löffel schwarzen Teig setzen. Dies wird so lange wiederholt, bis der Teig aufgebraucht ist. Immer Löffel für Löffel den Teig in der Mitte aufeinander setzen, nicht nebeneinander. (Nicht mischen oder glattstreichen, so entsteht das typische Zebra Muster.)

Den Teig 50 bis 60 Minuten backen.

Den ausgekühlten Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit einem Tortenring umstellen, den oberen Kuchendeckel in ca. 2 cm große Würfel schneiden, 100 g werden davon benötigt, der Rest ist zur freien Verfügung!

Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln und mit den Heidelbeeren und 1 Päckchen Vanillezucker mischen, beiseite stellen. Vom Obst und den Teigstücken einige für die Dekoration zur Seite stellen.

Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Milch mit Joghurt und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren, Puddingpulver einrühren und Sahne unterheben. Obst und Kuchenwürfel unterheben und schnell auf dem Tortenboden verteilen und glattstreichen.

Wer mag kann eine Handvoll Erdbeeren in einem kleinen Topf köcheln, pürieren und mit 2 TL AgarAgar binden. Etwas abkühlen lassen und als Fruchtspiegel auf die Creme verteilen. Mit Beeren und Kuchenstückchen dekorieren.

Nun muss der Zebra-Crash-Kuchen für einige Stunden in den Kühlschrank, damit die Creme fest wird.