

Zebrauchen

5 Eigelb	,
250g Zucker	,
1 Päckchen Vanillezucker	schaumig verrühren
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma	,
125ml warmes Wasser	,
250ml Öl	dem Teig unterrühren
375g Mehl	,
1 Päckchen Backpulver	Löffelweise unterrühren
5 Eiweiß	Schaumig rühren und unter den Teig heben
Den Teig in zwei Hälften teilen	
2 Esslöffel Kakao	mit der einen Teighälfte verrühren
Die Springform einfetten	
2 Esslöffel hellen Teig	in die Mitte der Backform
2 Esslöffel dunklen Teig	in die Mitte der Backform
Solange bis der Teig verbraucht ist!	
Nicht glatt streichen!	
Bei 180°C	50 – 60 Minuten backen
4 Esslöffel Wasser	,
150g Puderzucker	,
3-4 Esslöffel Zitronensaft	vermengen und über den Kuchen geben

