

Zebra-Crash-Kuchen

(Carina und Ricarda)

Zutaten für den Teig:

3 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
200 g Weizenmehl
3 TL Backpulver
1 EL Back-Kakaopulver
1 EL Milch

Zutaten für den Belag:

6 Blatt Gelatine
600 g Griechischer Joghurt (ca. 10 % Fett)
40 g Zucker
300 g Erdbeeren
1 Dose Mandarinen (ca. 175 g)
2 EL Mandarinsaft
200 g Sahne

Zubereitung:

Für den Teig die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufschlagen. Das Öl einrühren. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in zwei gleich große Portionen aufteilen. Die eine Hälfte bleibt, wie sie ist, die andere Hälfte mit dem Kakaopulver und der Milch mixen.

Eine Springform (26 - 28 cm) einfetten bzw. mit Backpapier auslegen. Die beiden Teige werden nun abwechselnd löffelweise eingefüllt, und zwar immer in die Mitte. Also ein Klecks heller Teig, darauf ein Klecks dunklen Teig, usw. Der Teig läuft auseinander und verteilt sich so von allein auf dem Boden der Form und bekommt sein Zebra-Streifen-Muster. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober- und

Unterhitze etwa 35 bis 40 Minuten backen.

Den ausgekühlten Boden quer teilen. Die untere Hälfte ist der Boden für den Belag. Die obere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die Teigwürfel werden später Teil des Belages. Die Mandarinen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Einige kleine oder zerbröselte Teigstückchen für die Deko übrig lassen.

Für die Creme Gelatine nach Packungsanweisung auflösen. Sahne steif schlagen. Den Joghurt mit Zucker und zwei Esslöffeln Mandarinsaft verrühren. Von dieser Mischung nach und nach ein paar Löffel mit der aufgelösten Gelatine vermischen und schließlich den Gelatine-Mix mit dem Rest der Joghurtcreme. Am Ende die Schlagsahne unterheben. Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.

Nun wird der Boden belegt. Dabei muss man nicht akkurat arbeiten. Es werden einfach ein paar Teigstückchen, einige Erdbeerstückchen und Mandarinen bunt durcheinander auf dem Boden verstreut. Die dürfen auch quer, schräg und übereinander liegen. Dann einige Löffel der Joghurtcreme darüber geben und das Ganze zweimal wiederholen, bis die Früchte und die Teigstückchen verbraucht sind. Als letztes die beiseite gestellten Teigbröckchen mit den Fingern zerbröseln und als Deko über den Kuchen streuen.

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

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!