

# Amarula-Zebra-Kuchen

**Dieser Kuchen vereint den Geschmack von Amarula mit dem Safari-Feeling. Südafrika zuhause geniessen. Auch optisch ein Hingucker.**

## Zutaten

5 Eigelb  
1 dl Wasser, lauwarm  
1 dl Amarula, lauwarm  
200g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2,5dl Öl  
350g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
5 Eiweiss  
2 EL Kakaopulver  
2 EL Milch

## Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 50 Minuten backen

- 1** Eigelb, Wasser, Amarula, Zucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Masse rühren. Das Öl und das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazugeben und unterrühren.
- 2** Anschliessend das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiss unter die Masse ziehen.
- 3** Den Teig halbieren. Eine Hälfte mit Kakaopulver und Milch vermengen.
- 4** In die Mitte der ausgebutterten Springform immer auf die gleiche Stelle abwechselnd einen Löffel hellen und einen Löffel dunklen Teig geben, bis der Teig aufgebraucht ist. Je grösser der Löffel, desto breiter werden die Streifen. Im Backofen bei 160°C circa 50 Minuten backen.

## Tipp

Amarula kann durch Baileys ersetzt werden.  
Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladenglasur überziehen.

