



## Himbeer – Zebrakuchen

**eine „fruchtige“ Variante zu Ostern vom Glashausteam April 2020**

Angelika Borgmann (Backgruppe am Montag)

Ihr benötigt für das Rezept folgende Zutaten:

5 Eigelb

250g Zucker

250ml Öl

125ml Wasser (lauwarm)

Zitronenschale gerieben (z.B. von Oetker)

375g Weizen- oder Dinkelmehl

1Pck. Backpulver

5 Eiweiß

ca. 100g tiefgekühlte Himbeeren (aufgetaut und püriert)

Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Wasser, Öl und Zitronenschale unterrühren, Mehl und Backpulver nach und nach unterrühren. Eiweiß steif schlagen, unterziehen. (Alternativ kann alles in den Thermomix gegeben werden, mit Stufe 5 etwa 1 Minute rühren!)

Teig halbieren und die pürierten Himbeeren in die eine Teighälfte rühren.

Zunächst 2 Esslöffel des hellen Teigs in die Mitte einer mit Backpapier ausgekleideten Springform (26-28cm) geben, darauf 2 Esslöffel Himbeerteig. Das ganze wiederholen bis beide Teige aufgebraucht sind.

Im vorgeheizten Ofen 160 Grad Umluft ca. 50 min backen.  
(Stäbchenprobe: es darf nichts mehr kleben)



**café**  
im Glashaus

Nach dem Abkühlen mit Zitronen-Puderzuckerguss bestreichen oder auch mit Fondant nach Belieben dekorieren.



Und hier noch eine ganz besondere Dekoration aus Fondant zum 13. Geburtstag einer jungen Leistungsschwimmerin, die in Coronazeiten leider nicht trainieren kann:



Wir wünschen euch eine schöne Osterzeit

Bleibt gesund und munter

Euer Café- und Küchenteam des Café im Glashaus