

Zutaten:

6 Eiweiß
100g Zucker

6 Eigelb
150 g Zucker 1Vanillezucker
1/4 l Öl
1/8 l Wasser

350 g Mehl
1 P. Backpulver

2 EL Kakao
1 EL Rum

Zubereitungszeit: 30min
Backzeit: 45min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 180°C
Umluft: 180°C

Zubereitung:

Eiweiß und Zucker steifschlagen.

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Wasser im Schlagkessel weißcremig schlagen und das Öl unterrühren.

Mehl und Backpulver mit dem Müllermeister über die Eigelbmasse sieben und mit dem Softliner unterrühren, danach den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Teigmenge teilen, unter die eine Hälfte Kakao und Rum unterrühren.

Dauerbackunterlage auf Thermo-Star Vario legen Form draufstellen.

Abwechselnd 2 EL hellen Teig, 1 EL dunklen Teig in die Mitte der Form geben, bis der Teig aufgebraucht ist.

Wichtig nicht streichen, läuft von selber dahin wo er hin gehört.