

Zebra Kuchen für Kinder & Familie

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Sprudelwasser
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 375 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Kakaopulver
- 6 EL Milch
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)
- 1 Prise Salz



Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 50 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee.
2. Mixe das Eigelb mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem das Mark der Vanilleschote schaumig. Rühre das Öl und das Mineralwasser unter.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es zur Eiermischung. Mixe den Teig gut durch. Hebe anschließend vorsichtig den Eischnee unter.
4. Teile den Kuchenteig in zwei Schüsseln auf. Verrühre eine Teighälfte mit dem Kakao und 6 Esslöffeln Milch.
5. Fette und mehle eine Springform. Gib abwechselnd je 2 Esslöffel hellen und dunklen

Kuchenteig in die Mitte. Fahre so fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Das Zebromuster entsteht dabei ganz von allein, denn der Kuchenteig breitet sich auf die komplette Form aus.

6. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Backe den Zebrakuchen für 50 Minuten. Lass ihn dann auskühlen und verziere ihn nach Belieben. Sehr schön funktioniert das, wenn du einfach nur unsere Zebraschablone und Puderzucker verwendest.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

