



# Zebra Kuchen (wenn ihr schon nicht in den Zoo könnt ...schicken wir euch das Rezept für diesen gestreiften Kuchen nach Hause)

Schwierigkeit. Sehr einfach

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

## Zutaten

375g Weizenmehl  
1 Pck Backpulver  
250g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
5 Eier  
125ml lauwarmes Wasser  
250ml Öl, z.B. Sonnenblumenöl  
2 gehäufte Esslöffel Kakao  
etwas Butter zum Einfetten



## ZUBEREITUNG

1. Ihr könnt nun ohne groß zu überlegen alle Zutaten (**außer den Kakao!**) in die Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder Mixer zuerst langsam und dann schneller verrühren bis der Teig schön geschmeidig ist.

2. Wenn der Teig geschmeidig verrührt ist, gießt Ihr **die Hälfte des Teigs in eine zweite Schüssel**. In diese Teighälfte dann auch den Kakao mischen und gut vermengen. Ihr habt **nun zwei Teige: einen hellen und einen dunklen**.



3. Um den Zebraeffekt zu erzielen, kommt es auf die Technik beim Einfüllen des Teigs an. **Der helle und der dunkle Teig wird abwechselnd in die Mitte der Backform gegeben**.



Gießt einen Esslöffel hellen Teig in die Mitte der Springform. Der Teig verläuft zu einem flachen Klecks. Auf diesen Klecks gebt Ihr anschließend einen Löffel von dem dunklen Teig. Auch dieser zerläuft. Dann wieder der helle, dann der dunkle. Immer schön auf den vorherigen Klecks geben. Ist der ganze Teig in dieser Art und Weise in die Form gegeben sieht das Ergebnis zu aus:



4. Nun muss der Kuchen nur noch bei 180° Grad Ober-/Unterhitze oder bei 160° Grad Heißluft für ca. 50 Minuten in den Backofen. Die Stäbchenprobe (Holzstäbchen in den Kuchen stecken und herausziehen: hängt nichts mehr dran, ist der Kuchen gar :- ) zeigt, ob er gut gebacken ist.