

Zebra Kuchen in der Heißluftfritteuse backen



Zutaten für 18 cm Backform:

- 150 g Weizenmehl
- 90 g Zucker
- 100 ml Öl
- 60 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Kakaopulver
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Eier mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und schlage sie schaumig. Gieße danach das Öl und die Milch dazu. Mische das Mehl mit dem Backpulver und verrühre es mit den feuchten Zutaten.
2. Teile den Teig in 2 Teile. Rühre unter einen Teil das Kakaopulver.
3. Fette eine 18 cm Backform und bestäube sie mit etwas Mehl. Gib abwechselnd je einen

Löffel dunklen und je einen Löffel hellen Teig in die Mitte der Backform.

4. Heize den Airfryer auf 160 Grad vor. Backe den Kuchen anschließend für 35 Minuten in der Heißluftfritteuse. Mach dann die Stäbchenprobe. So kannst du sicher sein, dass der Teig auch durchgebacken ist.

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

