

Zebrakuchen – saftig & fluffig | Perfekt für Kinder

Zutaten für 1 Kuchen

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Mineralwasser
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 375 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Kakaopulver
- 6 EL Milch
- 1 Prise Salz



Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

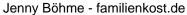
Kochzeit/Backzeit: ca. 50 Minuten

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 Zucker und Vanillezucker 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 26 cm Springform. Gib abwechselnd je 2 Esslöffel hellen und dunklen Kuchenteig in die Mitte. Fahre so fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Das

Ein Rezept von Familienkost ®





Zebramuster entsteht dabei ganz von allein, denn der Kuchenteig breitet sich auf die komplette Form aus.

6. Backe den Zebrakuchen 50 Minuten im auf auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen. Lass ihn dann auskühlen und bestäube ihn vor dem Verzehr mit Puderzucker.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.