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

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.