

Zebra Kuchen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zebra Kuchen: einfacher Rührkuchen mit Öl und hellem + dunklen Teig im Zebra-Look, den nicht nur Kinder lieben

Unser Zebra Kuchen-Rezept ist ein einfacher Rührkuchenteig mit Vanille und Schokolade, den auch Backanfänger in einen tollen Geburtstagskuchen verwandeln können.

Durch abwechselndes Einfüllen der beiden Teige erhält der Zebra Kuchen seine typische Musterung. Verzieren könnt ihr ihn in allen möglichen Varianten. Angefangen vom Schokoguss mit Smarties bis hin zu einer einfachen Puderzuckerhaube mit Motiv ist alles möglich.

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- 250 ml Öl
- 375 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Kakao
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 50 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 75 Minuten

Zuerst trennt ihr die Eier und schlagt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee.

Dann gebt ihr den (Vanille-)zucker zum Eigelb, kratzt das Mark der Vanilleschote dazu und mixt die Masse schaumig. Als nächstes gebt ihr das Öl und das Mineralwasser hinzu und rührt wieder ordentlich um. Mischt das Mehl mit dem Backpulver und siebt es in eure Schüssel mit dem Kuchenteig. Nun mixt ihr den Teig gut durch und hebt anschließend vorsichtig den Eischnee unter.

Teilt den Kuchenteig in zwei Schüsseln auf und rührt in eine der Schüsseln den Kakao ein.

Nun nehmt ihr euch eure eingefettete Backform und gebt abwechselnd je 2 Esslöffel hellen und dunklen Kuchenteig in die Mitte. Ihr macht also zuerst einfach 2 Esslöffel dunklen Kuchenteig in die Mitte der Backform und gebt danach 2 Esslöffel des hellen Kuchenteiges auf den dunklen Klecks. So fahrt ihr fort, bis euer Teig aufgebraucht ist. Das Zebrawuster entsteht dabei ganz von allein, denn der Kuchenteig breitet sich auf die komplette Form aus.



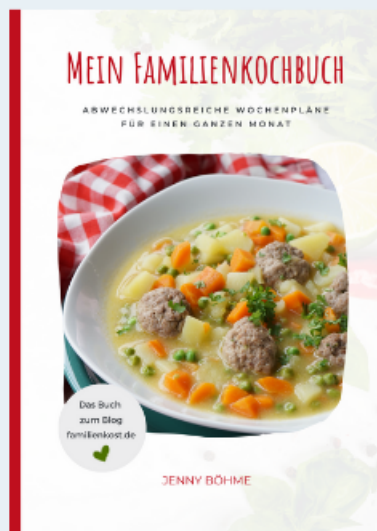
Anschließend geht es für den Zebra Kuchen für 50 Minuten ab in den auf 180°C vorgeheizten

Backofen. Lasst den Kuchen dann auskühlen und verziert ihn nach Belieben.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Tipp: Kuchenschablone selber machen

Auf einem echten Zebrauchen darf natürlich ein Zebra nicht fehlen. Ganz einfach ist es, wenn ihr euch eine Kuchenschablone in Zebraform selber macht und dann das Zebra durch Puderzucker entstehen lasst.

Ich habe mir dafür einfach ein schönes Zebra-Bild in der Bildersuche von Google ausgesucht und in ein Word-Dokument kopiert. Dann habe ich das Zebra auf A4 vergrößert und ausgedruckt.

Mit einer feinen Schere habe ich dann mein Zebra ausgeschnitten und auf den ausgekühlten Zebrauchen gelegt. Jetzt habe ich Puderzucker drüber gesiebt und die Schablone dann wieder entfernt. Durch die Schablone entstand die Kontur meines Zebras.

