



## Zutaten für den Zebrakuchen in einer Springform

### Zebrakuchen-Teig:

- 5 Eier
- 220 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 375 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- Schale einer abgeriebenen Zitrone
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 250 ml Speiseöl
- 3 EL Kakao (und noch etwas lauwarmes Wasser)

### Zubereitung:

Zuerst einmal das Backrohr vorheizen, Ober-/Unterhitze: etwa 180°C - Heißluft: etwa 160°C - Tortenform, meine hatte einen Durchmesser von 26 cm, einfetten.

Ich habe die ganzen Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker ganz, ganz schaumig geschlagen, wird eine weißliche Masse, hat ca. 10 Minuten gedauert, dann habe ich das Mehl mit dem Backpulver vermischt über die Ei-Zuckermischung gesiebt, das Öl und das Wasser dazu und hab es vorsichtig untergerührt. Den Teig hab ich dann in zwei Teile geteilt und einen Teil mit den 3 EL Kakao und mit noch ein bisschen lauwarmen Wasser verrührt, damit beide Teige die selbe Konsistenz haben.

Ich habe dann in die Mitte der Springform einen Esslöffel dunklen Teig gesetzt, darauf einen Esslöffel hellen Teig, dann wieder dunklen Teig und das so lange machen bis die beiden Teige verbraucht sind. Das ergibt dann diese wunderschöne Zeichnung im Kuchen.

Die Backzeit beträgt ca. 50 Min. Stäbchenprobe machen.

### TIPP: Zebrakuchen vom Blech

Ihr könnt auch ein großes Blech von dem Zebrakuchen machen, verwendet dann bitte einfach die doppelte Menge an Zutaten und setzt euch zwei Mittelpunkte auf das Blech und verfährt genauso wie bei der Tortenform.

Viel Spaß beim Nachbacken und genießen.