# Saftiger Zebrakuchen

Kinder lieben den saftigen Zebrakuchen ganz besonders. Für die „erwachsene“ Version des Rezepts kann man ein wenig Rum unter den Teig rühren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Eier |
| 150 g | Zucker |
| 250 ml | Wasser (lauwarm) |
| 250 ml | Milch |
| 250 ml | Öl |
| 2 Packungen | Backpulver |
| 2 Packungen | Vanillezucker |
| 400 g | Mehl |
| 4 EL | Kakao (für die dunkle Masse) |
| 125 ml | Wasser (lauwarm, für die dunkle Masse) |

## Zubereitung

1. Für den saftigen Zebrakuchen ein hohes Backblech gründlich einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver in ein Gefäß sieben. Die Eier in eine Backschüssel schlagen, Zucker und Vanillezucker zufügen und schaumig aufschlagen.

2. Langsam lauwarmes Wasser, Milch und Öl einrühren. Zuletzt Mehl und Backpulver portionsweise unterrühren. Die Hälfte des Teigs in eine zweite Backschüssel umfüllen. Das Kakaopulver und das lauwarme Wasser für die dunkle Masse unter die zweite Teighälfte rühren. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

3. Zwei Esslöffel des hellen Teigs auf die Mitte des Blechs geben, nicht verstreichen, einfach eingießen. Sodann zwei Esslöffel vom dunklen Teig in die Mitte des hellen Teigkleckses auf

dem Blech platzieren (auch nicht verteilen). Dann wieder zwei Esslöffel vom hellen Teig genau in die Mitte des dunklen Teigs. So fortfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Nicht verstreichen.

4. Den Kuchen für etwa 25 Minuten backen lassen, herausnehmen und abkühlen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Schokoglasur oder Zuckerguss überziehen.

## Tipp

Bevor der saftige Zebrakuchen in den Ofen kommt, kann man mit einem Zahnstocher beliebe Muster aus den dunklen „Zebrastreifen“ ziehen.