# Zebra-Kuchen

Nicht nur auf dem Kindergeburtstag ein voller Erfolg: Rezept für einen feinen Zebra-Kuchen, der auch optisch viel zu bieten hat.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 55 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Eier |
| 250 g | Zucker |
| 200 g | Butter |
| 250 ml | Milch |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 750 g | Mehl |
| 2 TL | Backpulver |
| 1 Stk. | Backform |

### Für das Schokoladenmuster

| | |
|---|---|
| 3 EL | Kakaopulver |
| 50 ml | Milch |
| 1 EL | Zucker |

## Zubereitung

1. Für den **Zebra-Kuchen** zu Beginn eine Springform mit Backpapier auskleiden. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, Salz zufügen. Die trockenen Zutaten mit dem Schneebesen gut durchrühren.

2. In einer weiteren Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren, zum Schluss das Vanilleextrakt unterheben. Nun abwechselnd die Milch und die Mehlmischung unter den Teig heben. Nur solange rühren, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben.

3. Vom fertigen Teig zwei Tassen (Tassengröße ca. 240 ml) abnehmen und in eine andere Schüssel umfüllen. Für die Schokomasse die Milch in ein Schälchen füllen. Kakaopulver und Zucker einrühren. Die Schokomasse unter den abgenommenen Teig heben. Das Backrohr auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen.

4. Nun die beiden Teige mit Hilfe von zwei Esslöffeln in die Springform bringen: Einen Esslöffel hellen Teig entnehmen und in die Mitte der Springform fließen lassen. Einen Esslöffel vom dunklen Teig entnehmen und ebenfalls in der Mitte einfließen lassen, genau über dem hellen Teig. Immer so fortfahren, bis alles verarbeitet ist. Der Teig breitet sich seitlich aus und so entsteht nach und nach von allein das Zebramuster.

5. Die Form auf die mittlere Schiene des Ofens stellen und etwa 55 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen eine Stäbchenprobe durchführen. 15 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen.

## Tipp

Den Zebra-Kuchen kann man beliebig mit einer Schokoglasur überziehen oder mit Schlagobers verzieren. Wer keine Geduld hat, den Teig langsam einzufüllen, lässt einfach zuerst den kompletten hellen Teig in die Mitte der Form fließen, darüber den kompletten dunklen Teig. Anschließend mit einer Gabel oder einem Zahnstocher das Zebramuster ziehen.