ZEBRAKUCHEN

4.6 bei 36 Bewertungen

Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Für den Teig Eier, Zucker und Öl schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten (außer Kakao) dazugeben und alles nochmals gut vermischen.
2. Den Teig halbieren und in eine Hälfte den Kakao einrühren.
3. Die Kuchenform mit Butter ausstreichen und danach mit den Semmelbröseln bestreuen. Die beiden Teige jetzt abwechselnd in die ausgefettete Form einfüllen.
4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.
5. Den Kuchen nach dem Backen kurz auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.
6. Am Schluss den Kuchen noch mit Staubzucker überziehen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Danke dem Joghurt bleibt dieser Kuchen sehr saftig <3

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM (24 CM)

TEIG

4	Eier
150 g	Zucker
160 g	Öl
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
200 g	Naturjoghurt
10 g	Kakaopulver

FÜR DIE FORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel