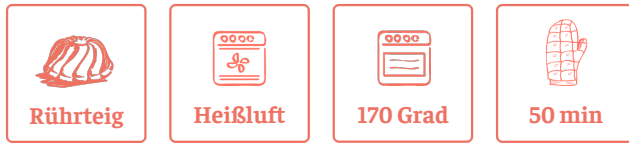


ZEBRAKUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 28 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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.



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