

# Zebra - Kuchen

Zutaten :	300 g	Mehl
	1Päckchen	Backpulver
	260 g	Zucker
	1 Päckchen	Vanillezucker
	5	Eier
	250 ml	neutrales Speiseöl
	2 Esslöffel	Kakaopulver (ungesüßt)
	80 ml	Wasser

Zum Garnieren: 100 g Puderzucker, 2 – 3 Esslöffel Zitronensaft,

wer möchte kann noch Schokostreusel oder bunte Zuckerstreusel verwenden. Ihr könnt auch eine Schokoglasur verwenden.

**Backzeit**                      45 min.

**Backtemperatur**            160 Grad Umluft

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand der Springform einfetten.

**So wird es gemacht:**

**Das Mehl mit Backpulver, 240 g Zucker und Vanillezucker mischen. Eier, Öl und Wasser zugeben, dann alles zu einem glatten Teig verrühren. Eine Hälfte des Teigs in eine andere Schüssel geben, Kakao und restlichen Zucker (20 g) unterrühren.**

**2 Esslöffel hellen Teig in die Mitte der Springform geben. 2 Esslöffel dunklen Teig in die Mitte auf den hellen Teig geben. Abwechselnd fortfahren, bis beide Teige verbraucht sind.**

**Nun den Kuchen 45 min backen, auskühlen lassen, aus der Form nehmen.**

**Jetzt entweder Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, oder Ihr nehmt eine Schokoglasur.**

***Bitte arbeitet nicht alleine in der Küche, nehmt euch noch einen Erwachsenen dazu.***

***Vorsichtig arbeiten mit dem Backofen, verbrennt euch nicht und vergesst nicht den Backofen wieder auszustellen.***

**Die Streifen sind einfach zu machen und es nachher ganz toll aus!**