

SAFTIGER ZEBRAKUCHEN

Portion: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 25 min | Backzeit: 55-60 min



ZUTATEN:

Für die Schokomischung:

- 60 g Backkakao
- 90 g feiner Zucker
- 90 ml kochendes Wasser

Für den hellen Teig:

- 375 g Weizenmehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier (M)
- 150 ml Sahne

VORBEREITUNG:

1. Für die Schokomischung **60 g Backkakao** und **90 g feinen Zucker** in einer kleinen Schüssel mischen und mit **90 ml kochendem Wasser** übergießen. Mit einer Gabel so lange gut verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Beiseite stellen.

2. In einer weiteren Schüssel **375 g Weizenmehl**, **2 1/2 TL Backpulver** und **1 Prise Salz** mischen und ebenfalls beiseite stellen.

3. Eine Gugelhupfform gründlich mit weicher Butter auspinseln und gleichmäßig mit Mehl ausstreuen. Überschüssiges Mehl abklopfen. Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

ZUBEREITUNG:

4. Nun **250 g weiche Butter** und **200 g Zucker** in der Schüssel der Küchenmaschine oder in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät so lange cremig schlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. **4 Eier (M)** einzeln für je 30 Sekunden unter die Butter-Zucker-Mischung schlagen, bis sie gut eingearbeitet sind. Dann die Mehlmischung und **150 ml Sahne** zum Teig geben und kurz auf niedriger Stufe unterheben, bis ein glatter Teig entstanden ist.

5. Etwas weniger als die Hälfte des Teiges (etwa 450 g) in eine weitere Schüssel umfüllen, mit der Schokomischung vermengen und gut umrühren, bis ein gleichmäßiger Schokoteig entstanden ist.

6. Nun werden die beiden Teige abwechselnd in der Form geschichtet: Dafür zuerst 4 Kleckse (je 1 EL) vom hellen Teig gleichmäßig in der Form verteilen, dann 4 EL vom Schokoteig jeweils in die Mitte der hellen Kleckse geben. Nun wieder 4 EL vom hellen Teig in die Mitte der Schoko-Kleckse geben. So lange abwechselnd weitermachen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist. Die Form dann mehrmals auf die Arbeitsplatte klopfen, bis die Oberfläche des Teiges schön glatt ist.

7. Den Zebra Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 55-60 Minuten backen. Nach 50 Minuten einen Stäbchentest machen. Bleibt noch Teig am Holzstäbchen kleben sollte der Kuchen noch weitere 5-10 Minuten backen. Gibt es keine Teigrückstände am Stäbchen, ist der Kuchen fertig.