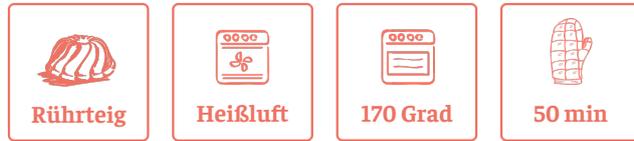


# ZEBRAKUCHEN

★★★★☆ 4.6 bei 33 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