



## Zutaten

250 g	sehr weiche Butter
170 g	Zucker
1/2 TL	Vanillepaste
6	Eier
400 g	Dinkelmehl
2 TL	Backpulver
200 ml	Sahne
80 ml	Milch
4 EL	Backkakao

### Für den Guss:

250 g	Puderzucker
30 ml	Zitronensaft
	Lebensmittelfarbe in rosa und gelb

### Für die Dekoration:

Gummitiere
Zuckerperlen
Geburtstagskerzen

### Sonstiges:

Springform 26 cm Durchmesser
Springform 18 cm Durchmesser

## Rezeptinfo

### Zutaten für je 12 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 2293 kJ, 548 kcal, 70,2 g Kohlenhydrate, 9,6 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 119 mg Cholesterin, 2,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  

## Zubereitung

Der Zebrakuchen wird auch Ringkuchen genannt und ist ein echter Klassiker unter den Rührkuchen. Um das typische Zebromuster zu erhalten, wird der Teig in zwei Farben zubereitet und abwechselnd in die Kuchenformen geschichtet. Mit einer süßen Zuckerglasur in deiner Lieblingsfarbe und lustiger Deko aus Zuckerperlen, Fruchtgummi-Figuren und Kerzen wird der Zebrakuchen zu einem echten Hingucker. Mit dieser Geburtstags-Überraschung machst du nicht nur Kinder froh.

### Step 1:

Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die beiden Springformen mit Backpapier auslegen sowie die Ränder ausbuttern. Gib anschließend die weiche Butter in eine Rührschüssel und schlage dieser zusammen mit dem Zucker und der Vanillepaste luftig auf. Nun nach und nach die 6 Eier dazugeben und dann für 3 Minuten weiter aufschlagen.

### Step 2:

In einer zweiten Rührschüssel mischst du das Mehl mit dem Backpulver und in einem Messbecher die Sahne mit 50 ml Milch. Zu der Buttermasse abwechselnd das Mehl und die Sahnemischung geben und immer jeweils kurz glatrühren. Die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel geben und mit dem Backkakao und 30 ml Milch verrühren.

### Step 3:

Nun 2 EL des hellen Teigs in die Mitte der kleinen Springform geben. Auf diesen Teiglecks gibst du direkt mittig 2 EL des dunklen Teigs. Dadurch läuft der Teig auseinander. Verfahre so lange, bis der Boden der Springformen befüllt ist. Den restlichen Teig nach dem gleichen Prinzip in die größere Springform füllen. Der große Kuchen benötigt ca. 30 Minuten Backzeit, die kleine Springform kannst du nach 20 Minuten aus dem Backofen nehmen.

### Step 4:

Nach Ende der Backzeit lässt du die Kuchen kurz abkühlen und löst sie im Anschluss aus den Springformen. Die Kuchen sollten bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

### Step 5:

Für die Kuchendekoration 250 g Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit 30 g Wasser verrühren. Gib 1/3 der Puderzuckerglasur in eine zweite Schüssel und färbe 2/3 mit rosafarbener und 1/3 mit gelber Lebensmittelfarbe ein.

### Step 6:

Stelle die beiden Kuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, gieße vorsichtig den Zuckerguss über die beiden Kuchen und verstreiche diesen gleichmäßig. Die Kuchen sollten von allen Seiten mit der Glasur bedeckt sein. Lasse die Kuchen kurz antrocknen und setze sie dann aufeinander. Beide Kuchen mit Gummitieren, Zuckerperlen und Geburtstagskerzen dekorieren und den Zuckerguss vor dem Anschneiden komplett auskühlen lassen.