



# Zebra-Marmorkuchen

aus der Springform

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zunächst den Kakaoteig vorbereiten. Backkakao, Zucker und Milch verrühren.

In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und Vanillezucker cremig verrühren. Eier nach und nach unter rühren hinzugeben. Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit der Milch hinzugeben.

Kurz verrühren bis alles vermengt ist. Etwa 400 g Teig in die Schokomasse geben und verrühren.

Springform mit etwas Backpapier auslegen. Zwei Esslöffel zur Hilfe nehmen.

Den hellen und dunklen Teig nun abwechselnd mit einem Esslöffel in die Mitte der Springform geben, sodass das Muster entsteht. Der Teig verteilt sich später von alleine, immer wieder in die Mitte geben.

Im Backofen 60-70 Minuten backen. Garprobe machen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

## Einkaufsliste

**Für 24-26 cm Springform:**

**Für den Schokoteig:**

70 g Backkakao

100 g Zucker

100 ml Hafermilch oder  
Kuhmilch

**Für den Vanilleteig:**

250 g weiche Butter

240 g Zucker

2 EL Vanillzucker

4 Eier

390 g Mehl

2,5 TL Backpulver

1 Msp. Salz

170 ml Hafermilch oder  
Kuhmilch

Außerdem:

Puderzucker

