zimtiger Zebrakuchen

• hübsch & lecker •

Zutaten

3 Eier
90g Zucker
150g Rapsöl
100ml Milch
½ TL Vanillepaste
250g Mehl
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
2 TL Zimt
2 EL Milch

für eine kleine Springform

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Öl, MIlch und Vanillepaste nach und nach unterrühren.
Mehl mit Backpulver und Salz mischen und vorsichtig unter die Eismasse rühren. Falls der Teig zu zähflüssig ist ein wenig mehr Milch zugeben.
Teig halbieren.
Unter die eine Hälfte den Zimt und 2 EL Milcjh rühren,
Nun immer abwechselnd 2 EL hellen Teig und 2 EL dunklen Teig in die Mitte der Backform schichten. Dabei immer Teig auf Teig geben. Die Schichten laufen von alleine auseinander und ergeben das Zebramuster im Kuchen.
Backzeit: etwa 35 Minuten
Stäbchenprobe machen.
In der Form auskühlen lassen.

Variante:
Statt Zimt Backkakao nehmen.