Bunter Zebra Kuchen

Von steffis sweetkitchen

Das ideale Rezept wenn es mal bund sein soll.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**20 min**	**n/a**	**25 min**

1 Personen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **160 g** Butter
  weich
- **160 g** Zucker
- **2 x** Eier
  Raumtemperatur
- **1 Prise** Salz
- **80 g** Mehl
- **60 g** Stärke
- gewünschte Lebensmittel Farbe

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Springform

Zubereitung

01 Den Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen

02 Butter, Zucker, Salz weißncremig verrühren

03 Langsam ein Ei nach dem anderen unterrühren

04 Mehr und Stärke mischen und unter den Teig rühren

05 Falls der Teig zu fest sein sollte etwas lau warmes Wasser hinzu fügen

06 Jetzt den Teig auf Schalen aufteilen (je Farbe eine Schale)

07 Farbe unter rühren

08 Jetzt Farbe um Farbe in die Mitte der Backform geben bis der Teig aufgebraucht ist.

09 Ihr könnt das Rezept auch verdoppeln oder verdreifachen.