



## Zebra cake

*We maken een cake die helemaal bestaat uit zwart-witte strepen!*

Een cake met zwart-witte streepjes, het ziet er uit als een kunstwerk, als het tenminste goed lukt! Wel moeten we even super goed opletten dat we het op de juiste manier in het bakblik krijgen. Qua smaak maakt het niet uit maar wel qua patroon!

|                     |   |
|---------------------|---|
| Duratie             | : 60 minuten  |
| Vorbereidingstijd   | : n.v.t   |
| Ontwikkelingsgebied | : Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling                         |
| Doelgroep           | : Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar                             |
| Soort activiteit    | : Eten en drinken   |
| Groepsgrootte       | : Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen |



### Wat heb je nodig voor één zebra cake?

- 4 grote eieren
- 250 g kristalsuiker
- 250 ml melk
- 250 ml olie
- 300 g bloem voor alle doeleinden
- 1 theelepel vanille poeder
- 1 eetlepel bakpoeder
- 2 eetlepels donkere cacao poeder
- rond bakblik
- oven
- mixer
- 2 x schaal of kom
- boter om in te vetten
- kwast om in te vetten
- eventueel bakpapier
- kopje om te gieten

### Kijktip

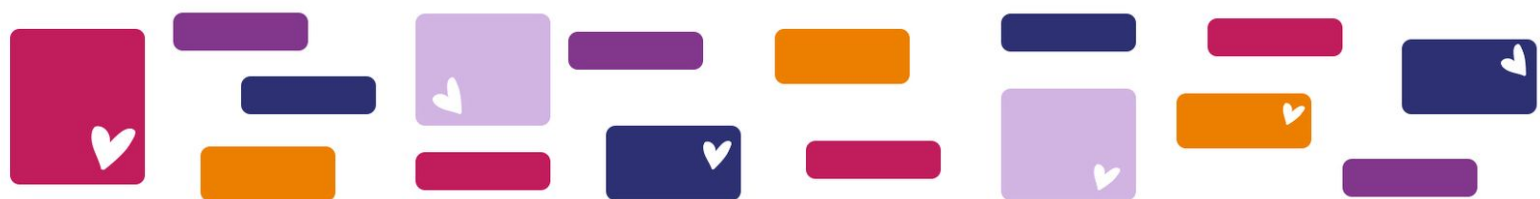
- <https://www.youtube.com/watch?v=wPmYT3HxpX4&feature=youtu.be>

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

### Aan de slag!

- Neem een kom en doe de suiker en de eieren bij elkaar. Klop dit met de mixer totdat er een romig en lichtgekleurd mengsel ontstaat. Blijven kloppen tot alles goed is gemengd.
- In een tweede kom meng je het bakpoeder met de bloem en het vanillepoeder. Geleidelijk voeg je nu het bloemmengsel toe aan de mix van suiker en eieren en klop je het mengsel weer glad.
- Let op: je moet nu de helft van dit mengsel overgieten in een andere schaal. Aan deze helft voeg je het cacao poeder toe, nadat je het gezeefd hebt.
- Meng het goed door elkaar en laat de andere helft gewoon wit. Vet het bakblik goed in, of bedek het met bakpapier als je geen gebruik maakt van een anti-aanbak bakblik. Start met het druppelen van een ¼ kopje wit beslag in het midden van de vorm en laat het een beetje uitlopen.
- Neem nu een ¼ kopje van het cacao beslag en giet het in het midden van het witte beslag dat al in de vorm ligt. Blijf dit herhalen totdat je beslag op is.





- Zet in de oven voor ongeveer 40 minuten. Controleer of de cake droog genoeg is door er een satéprikker in te steken. Zodra er geen beslag meer aan blijft plakken is de cake gaar. Laat de cake een beetje afkoelen en serveer eventueel met slagroom. Lekker!



## Tip

In plaats van het gieten met een kopje, kun je dit ook doen met een lepel. Op het filmpje zie je dat dit ook wordt gedaan.

