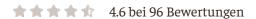
MARMOR-KIRSCH-KUCHEN















Zubereitung

- Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben und weiterrühren.

 Das mit dem Mehl vermischte Backpulver und die Milch abwechselnd unterrühren.
- Ungefähr die Hälfte des Teiges gleichmäßig auf dem Backblech oder im Backrahmen verteilen.
- Die zweite Teighälfte mit dem Kakaopulver vermengen. Jetzt die dunkle Masse gleichmäßig auf der hellen Masse verstreichen. Danach die Kirschen auf dem Kuchen verteilen.
- Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.
- Anschließend auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN (40CM X 30CM)

TEIG

200 g	zimmerwarme Butter
250 g	Zucker
250 g	Milch
4	Eier
400 g	Weizenmehl 700
Ü	Weizenmehl 700 Backpulver
16 g	