MARMOR-KIRSCH-KUCHEN

4.7 bei 107 Bewertungen

55 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 35 min



Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) 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.

2. Ungefähr die Hälfte des Teiges gleichmäßig auf dem Backblech oder im Backrahmen verteilen.

3. Die zweite Teighälfte mit dem Kakaopulver vermengen. Jetzt die dunkle Masse gleichmäßig auf der hellen Masse verstreichen. Danach die Kirschen auf dem Kuchen verteilen.

4. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

5. 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
16 g	Backpulver
15 g	Kakaopulver
350 g	entsteinte Kirschen