

MARMOR-KIRSCH-KUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 31 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren – anschließend nach und nach die Eier dazugeben und weiterrühren. Das Milch, Mehl und Backpulver dazugeben und noch einmal alles kurz und gut vermengen.
- 2 Ungefähr die Hälfte des Teiges gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
- 3 Zur weiteren Hälfte das Kakaopulver dazugeben und verrühren. Jetzt die dunkle Masse gleichmäßig auf der hellen Masse verstreichen. Danach die Kirchen auf dem Kuchen verteilen.
- 4 Den Kuchen in den vorgeheizten Ofen geben und bei 180 Grad Heissluft ca. 35 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



Zutaten

**FÜR 1 BACKBLECH /
BACKRAHMEN (40CM X 30CM)**

TEIG

| | |
|--------|---------------------|
| 200 g | zimmerwarme Butter |
| 250 g | Zucker |
| 250 g | Milch |
| 4 | Eier |
| 400 g | Weizenmehl 700 |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| 15 g | Kakaopulver |
| 350 g | entsteinte Kirschen |