

# MARMOR-KIRSCH-KUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 64 Bewertungen



Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<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