



Saftiger Marmorkuchen mit Kirschen

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
300g Mehl
2 TL Backpulver
150 ml Sahne
3 EL Kakao
300 g Sauerkirschen aus dem Glas
Puderzucker

Zubereitung:

Backofen auf 160 °C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier und 100 ml Sahne hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Eine Guglhupfform fetten, mit Paniermehl oder Polenta ausstreuen und die Hälfte des Teiges einfüllen. 150 g Kirschen auf dem Teig verteilen.

Den Kakao und 50 ml Sahne unter den restlichen Teig rühren und in die Kastenform geben.

Die restlichen Kirschen auf den dunklen Teig verteilen und mit einer Gabel Kreise durch den gesamten Teig ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht.

Den Kuchen für 60-70 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Mit Puderzucker bestäubt servieren.

