



Marmorkuchen mit Kirschen

Zutaten:

300g weiche Butter
275g Zucker
1 P. Vanillinzucker
5 Eier
1 Glas Kirschen
eine Prise Salz
1 EL Rum oder 1 Fl. Rum Aroma
500g Weizenmehl
1 P. Backpulver
125g Milch
30g Backkakao
25g Zucker
2-3 EL Milch

Zubereitung:

Backofen auf 175°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Butter etwas geschmeidig rühren, dann den Zucker, Vanillezucker, Eier, den Rum und die Pr. Salz dazugeben und schaumig schlagen.

Jetzt wird das Mehl und das Backpulver und die Milch untergerührt. Milch nicht gleich alles dazu geben, der Teig sollte zähflüssig vom Löffel fließen.

2/3 des Teiges in eine gefettete Marmorkuchenform, Napfkuchenform oder Springform füllen.

Kakao, Zucker und die 2-3 EL Milch unter den verbleibenden Teig rühren.

Den dunklen auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen.

Nun werden die Kirschen darauf verteilt. Eindrücken muss man sie nicht, sie sacken beim Backen in den Kuchen ein. Der Kuchen schmeckt dadurch schön saftig und fruchtig!

Den Kuchen ca. eine Stunde backen.

Wer mag, kann nach dem Abkühlen noch eine Schokoglasur drüber geben, sonst nur Puderzucker.