

Marmor-Kirschkuchen

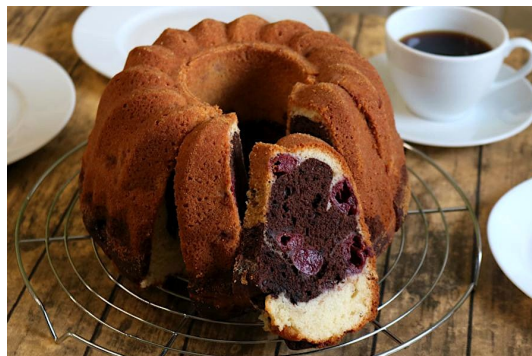
Der Marmor-Kirschkuchen schmeckt auch noch nach ein paar Tagen schön saftig. Ein Rezept, das man zu jeder Jahreszeit genießen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
250 ml	Öl
250 g	Zucker
1 EL	Vanillepaste
250 ml	Milch
4 Stk.	Eier
1 Glas	Kirschen (ATG 370 g)
30 g	Backkakao
2 EL	Rum
Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Marmor-Kirschkuchen** zuerst die Kirschen gründlich über einem Sieb abtropfen lassen.
2. Dann die Eier, den Zucker und die Vanillepaste in eine Schüssel geben.

3. Jetzt mit einem Handrührgerät die Zutaten einige Minuten dick-schaumig schlagen.
4. Nun unter langsamen Rühren das Öl und die Milch einfließen lassen.
5. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen. Jetzt alles nur so lange verrühren, bis ein gleichmäßiger glatter Teig entstanden ist. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen.
6. Nun etwas mehr als die Hälfte von dem Teig in eine ausgefettete und mit Bröseln ausgestreute ca. 22 cm Gugelhupfform geben.
7. Dann ca. die Hälfte der Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
8. Zu dem restlichen Teig nun den Kakao (gesiebt) und 1-2 EL Rum geben.
9. Diesen anschließend über die Kirschen geben und glatt streichen.
10. Letztendlich die restlichen Kirschen über dem Teig verteilen und im Ofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Wer möchte, der kann den Marmor-Kirschkuchen nach dem Abkühlen mit einer Schokoladenglasur überziehen.