# Omas Marmorkuchen mit Kirschen

Omas Marmorkuchen mit Kirschen schmeckt durch die süßen Früchte besonders saftig. Ein einfaches und altes Rezept aus Großmutters Küche das allen schmeckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Mehl |
| 1 Packung | Backpulver |
| 250 g | Öl (neutral) |
| 200 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 250 ml | Milch |
| 4 Stk. | Eier |
| 350 g | Kirschen (entsteint) |
| 1.5 EL | Kakaopulver |
| | Butter (für die Form) |
| 1 Stk. | Backform (Gugelhupfform) |

## Zubereitung

1. Für Omas **Marmorkuchen mit Kirschen** den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupf Form mit Butter einfetten.

2. Die Eier zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und abwechselnd mit dem Öl und Milch zur Teig Masse rühren.

3. Die Hälfte vom Teig in die Form füllen. Die gewaschenen und entsteinten Kirschen in der Teigmasse verteilen.

4. Das Kakaopulver unter den restlichen Teig rühren, und über die Kirschen gießen. Mit einer

Gabel oder Spieß Muster im Teig ziehen.

5. Im vorgeheizten Backofen zirka 60 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp