Marmorkuchen mit Kirschen

Ein köstliches Rezept für eine fruchtige Variante des Marmorkuchens. Der Marmorkuchen mit Kirschen kommt bei Jung und Alt gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

250 g	Mehl
200 g	Zucker
4 Stk.	Eier
120 ml	Öl
120 ml	Wasser
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
20 g	Kakaopulver
4 EL	Amaretto Likör
420 g	Kirschen

Zubereitung

1. Für den Marmorkuchen mit Kirschen den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kirschen waschen, entkernen und abtropfen lassen. Die Eier trennen und die Eidotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Abwechselnd Öl und Wasser hineingießen und gut verrühren.

2. Backpulver in das Mehl sieben und in die Eiermasse geben. Eiklar steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Kakao mit Amaretto mischen. Eine Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Hälfte des Kuchenteigs in die Form geben.

3. Die andere Hälfte mit dem Amaretto-Kakao verrühren und dann ebenfalls in die Form füllen. Eine Gabel wellenartig durch den Teig ziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. Die

Kirschen auf dem Teig verteilen und den Kuchen ca. 1 Stunde im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Wird der Marmorkuchen mit Kirschen für Kinder zubereitet, den Amaretto durch Wasser ersetzen. Außerhalb der Saison können natürlich auch Kirschen aus dem Glas verwendet werden.