

# Hier und heute



## Marmorkuchen mit Kirschen

Marcel Seeger backt den allseits beliebten Klassiker Marmorkuchen. Unser Konditormeister zeigt, wie Sie ein schönes Muster hineinzaubern und den Kuchen mit Kirschen saftig aufpeppen.

## Das Rezept

(von Marcel Seeger für eine Backform von ca. 25 cm Länge)

## Die Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 150 g Marzipanrohmasse
- 6 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 300 g Mehl, Typ 550
- 60 g Speisestärke
- 5 g Backpulver
- 30 g Kakaopulver
- 10 ml Milch
- 1 Glas Sauerkirschen, abgetropft (370 g/680 ml)

## Zubereitung

Die Backform mit etwas weicher Butter auspinseln, anschließend mit Backpapier auslegen.

## Tipps

- Die Butter verhindert, dass das Backpapier nach innen klappt.
- Um eine rechteckige Backform mit Backpapier auszulegen, das Papier an den Ecken einschneiden.

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die weiche Butter mit Marzipanrohmasse, Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronensaft cremig aufschlagen. Dabei die Eier nach und nach hinzufügen.

Dann das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und unterrühren. Ein Drittel des Rührteigs in eine Schüssel füllen und mit dem Kakaopulver und der Milch verrühren.

**Tipp:** Die Milch verhindert, dass das Kakaopulver dem Rührteig zu viel Feuchtigkeit entzieht und der dunkle Teiganteil zu trocken wird.

Nun eine Schicht hellen Teig in die Backform füllen und glattstreichen. Den dunklen Teig mit einem Löffel wie „Kuhfleckchen“ darauf verteilen und mit einer Gabel leicht unterziehen. Nun einen Teil der gut abgetropften Sauerkirschen auf der Teigschicht verteilen. Etwas hellen Teig darüber verteilen, erneut mit dunklem Teig marmorieren und Kirschen darüber geben. Solange fortfahren, bis der Marmorkuchen fertig geschichtet ist.

# Hier und heute



Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen geben und 40 bis 50 Minuten goldbraun backen. Nach 15 Minuten die Ofentür kurz öffnen und die Oberfläche des Marmorkuchens der Länge nach mit einem scharfen Messer einschneiden, damit er schön gleichmäßig aufgeht. Nach dem Backen den Marmorkuchen in der Form auskühlen lassen.

**Tipp:** Die Oberfläche nach Belieben dünn mit etwas Puderzucker abstauben oder den abgekühlten Marmorkuchen mit flüssiger Kuchenglasur bestreichen.