

Marmorkuchen mit Sauerkirschen / Guglhupf

Das Rezept ist für einen kleinen Marmorkuchen gedacht. Die angegebenen Mengen entsprechen also eines normalen halben Rezepts. Ich habe dafür eine kleine Gugl-Form mit circa 16 cm Durchmesser verwendet. Perfekt für nicht ganz so viele Gäste. © Falls ihr den Marmorkuchen in einer gewöhnlich großen Form backen wollt, dann verdoppelt bitte einfach alle Zutaten. Die Backzeit könnte sich dementsprechend eventuell auch etwas verlängern. Macht hier bitte einfach unbedingt eine Stäbchenprobe nach 50 min.

Zubereitung: 10 min

Backzeit: 40 bis 50 min

Zeit insgesamt: 50 bis 60 min

Zutaten für eine kleine Guglhupf-Form (1/2 Menge):

125 g Butter

125 g Zucker

2 Eier (Kl. L) (bei doppelter Menge entweder 4 L Eier oder 5 M Eier)

½ TL Vanilleextrakt oder ½ Pck. Vanillezucker

1 kleine Prise Salz

200 g Mehl

½ Pck. Backpulver

2 EL Milch

13 g Backkakao (kein „Kaba“)

2 EL Milch

½ Glas Sauerkirschen bzw. 1 kleines Glas Sauerkirschen (ca. 200 g Abtropfgewicht)

Für die Form:

1 EL Butter

etwas Mehl

Ansonsten:

Puderzucker

Kirschsaf

Besonderes Werkzeug:

Schneebeesen einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts

Sieb

Guglhupf-Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form mit etwas Butter einpinseln und mit Mehl auskleiden, sodass eine ganz dünne Schicht Mehl an der Butter haften bleibt.

Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen (einen kleinen Teil des Saftes benötigen wir später für die Glasur).

Die Butter mit dem Zucker 3 min weißcremig aufschlagen. Die Eier einzeln hinzugeben und jedes Ei sorgfältig unterschlagen. Salz und Vanille dazugeben und verrühren.

Das Mehl, Backpulver und 2 EL Milch zur restlichen Masse sieben (!), kurz und zügig unterrühren. Bitte nicht zu lange rühren, da das Backpulver sonst an Wirkung verliert. 2/3 des Teigs nun in die vorbereitete Guglhupf-Form füllen. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen.

In den restlichen Teig den Kakao und die restliche Milch geben. Erneut kurz unterrühren. Den Schokoteig nun auf den Kirschen verteilen. Mit einer Gabel den hellen Teig mit dem Schokoteig leicht vermischen und so die typische Marmorierung herstellen.

Bei mittlerer Schiene wird der Kuchen nun für circa 40 bis 50 min gebacken (große Kuchen brauchen eine längere Backzeit). Stäbchenprobe bitte nicht vergessen! Anschließend den Kuchen aus dem Ofen holen, 5 min in der Form ruhen lassen und danach stürzen und den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Sobald der Kuchen erkaltet ist, etwas Puderzucker über den Kuchen sieben. Anschließend die Glasur herstellen. Dafür 3 EL Puderzucker mit 1 EL Kirschsafft glatt rühren. Falls die Masse noch zu dick sein sollte, dann noch etwas Kirschsafft hinzufügen. Die Glasur mit einem Löffel über dem Kuchen verteilen.

Der Kuchen kann sofort verzehrt werden. Er schmeckt luftdicht verschlossen auch am zweiten Tag noch sehr gut.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥