

Marmor-Guglhupf mit Kirschen

Zutaten (Form mit 2,3 L)

1 großes Glas Kirschen oder frisch gepflückte
Kirschen
300g Butter
1 Päckchen Vanillinzucker
200g Zucker
5 Eier
300g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
2 EL Milch
125g Zartbitter Kuvertüre für Glasur



- 1) Gebt die Kirschen aus dem Glas in einen Sieb und lasst sie gut abtropfen. Den Kirschsafft braucht ihr für dieses Rezept nicht.
- 2) Butter, Vanillinzucker und Zucker in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Dann die Eier nach und nach unterrühren. Mischt das Mehl mit dem Backpulver und gebt auch diese Zutaten in die Rührschüssel. Noch einmal gut umrühren.
- 3) Halbiert die Teigmenge und gebt zu der einen Masse das Kakaopulver und die Milch. Wieder gut umrühren.
- 4) Fettet und mehlt eine Guglhupfform.
- 5) Etwa die Hälfte des hellen Teiges in die Form geben. Dann die Hälfte des dunklen Teiges hinein geben. Auch die Hälfte der Kirschen auf den Teig geben. Nun verteilt ihr den Dunkeln und auch den hellen Teig über der Kirschsicht. Zum Schluss verteilt ihr alle restlichen Kirschen auf dem Teig.
- 6) Der Guglhupf backt nun für etwa 55 Minuten bei 180 Grad Umluft auf der mittleren Schiene im Backofen. Testet mit der Stäbchenprobe, ob der Kuchen durchgebacken ist.

- 7) Lasst den Kuchen anschließend auskühlen und stürzt ihn. Für die Schokoladenglasur habe ich die Glasur im Wasserbad geschmolzen und dann über den Guglhupf gegeben. Natürlich sind hier noch andere Varianten denkbar.

© Fräulein Meer backt