

Marmor Gugelhupf mit Kirschen



Lockerer Marmorkuchen mit saftigen Kirschen und feiner Schokoladenglasur als Gugelhupf.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

300 g Butter, weich
225 g Zucker
1 P. Vanillezucker
6 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL Kakao, ungesüßt
2 EL Milch
1 großes Glas Sauerkirschen

FÜR DIE GLASUR

150 g Zartbitter-Schokolade
150 g Sahne
15 g Kokosfett
Etwas weiße Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupfform (25 cm Ø) einfetten und mehlen.
3. Die Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und anschließend in Mehl oder Kakao wälzen, damit sie später im Teig nicht nach unten sinken.
4. Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker hellcremig rühren.
5. Die Eier einzeln unterrühren, dabei mindestens 30 Sekunden rühren, bevor man das nächste Ei dazugibt.
6. Mehl mit Backpulver mischen und nur solange unterrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
7. Den Teig aufteilen und in die eine Hälfte den Kakao und die Milch einrühren.
8. Jetzt die eine Hälfte des hellen Teigs in die Form füllen, die eine Hälfte vom Schokoteig darüber geben und alles glattstreichen. Die Hälfte Kirschen darauf verteilen. Alles wiederholen.
9. Für ca. 60 Minuten backen. (ACHTUNG Stäbchenprobe machen!)
10. Nach der Backzeit den Kuchen einige Minuten in der Form stehen lassen, danach auf ein Kuchengitter stürzen, Form entfernen und abkühlen lassen.
11. Für die Glasur die Schokolade in Stücke brechen. Sahne und Kokosfett erhitzen, Topf vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen. Masse einige Minuten stehen lassen, dann kräftig durchrühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.
12. Mit einem Sparschäler kleine Röllchen von der weißen Schokolade abschälen und auf dem noch feuchten Guss verteilen.
13. Dann den Guss trocknen lassen.