

Marmorkuchen mit Kirschen aus dem Thermomix®



© Marmorkuchen mit Kirschen - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



15 Stücke

Schneller Rührkuchen, der jedem schmeckt.

Das Rezept ist aus unserer Rezeptsammlung **Preiswerte Woche**. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein! Es erwarten euch schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag - maximal 2,50 € pro Portion!



Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350 g)
<input type="checkbox"/>	250 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	180 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	5	Eier
<input type="checkbox"/>	100 g	Apfelmus
<input type="checkbox"/>	370 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Backpulver
<input type="checkbox"/>	20 g	Kakaopulver
<input type="checkbox"/>	30 g	Milch
<input type="checkbox"/>		Butter und Mehl für die Form
<input type="checkbox"/>		Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Gugelhupfform (22-24 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Kirschen abtropfen lassen.
2. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und 2 Min./Stufe 5 schaumig rühren. Thermomix auf 1 Min./Stufe 5 stellen, nach und nach erst Eier, dann Apfelmus zugeben und unterrühren lassen.
3. Mehl und Backpulver hinzugeben und 20 Sek./Stufe 5 mit Hilfe des Spatels unterheben. Zwei Drittel des Teiges in die Form geben. Kirschen darauf verteilen.
4. Kakaopulver und Milch in den Mixtopf zugeben, 20 Sek./Stufe 5 glatt rühren. Sollte das Kakaopulver nicht vollständig untergerührt sein, noch kurz mit dem Spatel unterheben. Kakaomasse in die Form geben. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht.
5. Im heißen Ofen ca. 50 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Nährwertangaben

pro Stück ca. 320 kcal, 6 g E, 17 g F, 36 g KH