

Kirsch-Marmorkuchen

Eine schmackhafte Kombination aus hellem und dunklem Rührteig, verfeinert mit aromatischen Kirschen! Der saftig-weiche Kuchen lässt sich fix und unkompliziert zubereiten!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Kuchenform mit 30cm Länge

150g Speiseöl (ich verwende Sonnenblumenöl)

200g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

4 Eier

285g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.

[HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Backpulver

150g Joghurt (ggf. laktosefrei)

2 EL Schokocreme (z.B. Nutella)

2 TL Kakaopulver, ungesüßt

1/2 Glas Sauer- oder Süßkirschen (Abtropfgewicht pro ganzes Glas 350g)

1. Die Kastenform mit Öl auspinseln und den Boden der Kastenform mit Backpapier auslegen, siehe Bild 1. Die Kirschen abtropfen lassen.

2. Öl, Puderzucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, zugeben und zu einer sehr guten Schaummasse rühren.

3. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben, alle restlichen Zutaten ebenfalls zugeben und mit dem Handrührgerät einen geschmeidigen Teig herstellen.

4. 3/4 der Teigmenge in die Kastenform streichen. Schokocreame und Kakaopulver unter den restlichen Teig rühren und auf den hellen Teig geben. Die Kirschen darauf verteilen.

5. Bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 – 60 Minuten backen. Nach der Backzeit mittel Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

6. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und KOMPLETT in der Form abkühlen lassen. Wird der Kuchen heiß oder warm aus der Form genommen, so bricht dieser leicht, da die Textur sehr zart ist.

Tipp: Nach Geschmack den Kuchen mit Zuckerguss, aus Puderzucker und Zitronensaft überziehen. Alternativ mit Puderzucker bestreuen.

Milchfrei – Tipp: Sojajoghurt anstatt Joghurt verwenden. Auf eine vegane Schokocreame zurückgreifen.

Maisfrei – Tipp: Eine maisfreie Mehlmischung einsetzen, wie oben beschrieben. Maisfreies Backpulver, z.B. von BioVegan, verwenden.

***Wird eine Mehlmischung auf Maisbasis verwendet, so reichen 260g davon aus. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis.**

Tipp zum Einfrieren: Kuchenstücke in einen Gefrierbeutel oder Kunststoffbox verpacken und einfrieren. Bei Bedarf bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Bild 1: Die Form mit Öl auspinseln und mit Backpapier auslegen



Bild 2: Die Teige einfüllen und mit Kirschen belegen



Bild 3: Den fertigen Kuchen genießen ☐



rezepte-glutenfrei.de