

Cappuccino-Kirsch-Mamorkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr weiche Mazipanrohmasse, 300 gr weiche Butter, 200 gr Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 5 mal Eier, 500 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 250 ml Milch.
Für die Füllung: 1 großes Glas Sauerkirschen, 50 gr gehackte Mandeln, 1 Esslöffel Kakaopulver, 2 Esslöffel Cappuccinopulver.
Außerdem: Fett für die Form, Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 190°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Marzipan zerbröseln und mit der Butter zu einer glatten Masse verarbeiten. Zucker und Vanillezucker unterrühren. Eier einzeln zugeben und alles schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Abwechselnd mit der Milch vorsichtig unterrühren. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen.

Sauerkirschen abtropfen lassen und die Hälfte mit den Mandeln unter eine Teigportion rühren. Die andere Teigportion mit Kakao- und Cappuccinopulver verrühren und die restlichen Kirschen unterheben. Beide Teigsorten abwechselnd in die gefettete Guglhupfbackform füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die beiden Teige ziehen, um eine Marmorierung zu erhalten. Den Kuchen im Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und vor dem Anschneiden dick mit Puderzucker bestäuben.