



Menge 1 Gugelhupf ( 23 cm Ø)



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MARMORKUCHEN MIT ZWEIERLEI SCHOKOLADE UND KIRSCHEN

Fruchtige Abwandlung des zweifarbigen Klassikers!



### Zutaten

#### Für den Teig:

1 Glas	Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
100 g	Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)
100 g	weiße Schokolade
250 g	weiche Butter (oder Margarine)
150 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
5	Eier
300 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
200 ml	Milch

#### Für den dunklen Teig:

10 g	echter Kakao (gesiebt)
1 EL	Diamant Feinster Zucker
3 EL	Milch

#### Zum Verzieren:

200 g	Zartbitter-Kuvertüre
100 g	weiße Schokolade

### Zubereitung

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Dunkle Schokolade hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Weiße Schokolade hacken.
3. Butter mit Diamant Feinster Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Dann jedes Ei einzeln unterrühren und jeweils 1 Minute gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
4. Teig dritteln. Unter zwei Drittel des Teiges die gehackte weiße Schokolade rühren. Unter das restliche Drittel des Teiges die geschmolzene dunkle Schokolade, Kakao, 1 EL Diamant Feinster Zucker und 3 EL Milch rühren.
5. Eine Gugelhupfform einfetten und mehlen. Zuerst etwas hellen Teig darin verteilen, darauf die Hälfte der Kirschen geben, dann etwas dunklen Teig darauf geben. Beide Teige mit einer Gabel verstrudeln. Restlichen hellen und dunklen Teig sowie die Kirschen darauf verteilen und unterstrudeln.
6. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 55–60 Minuten backen. Mit Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen gar ist.
7. Nach dem Backen herausnehmen, 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen.
8. Zartbitter-Kuvertüre und weiße Schokolade hacken und getrennt voneinander im heißen Wasserbad schmelzen. Abgekühlten Kuchen zunächst mit der dunklen Kuvertüre, dann mit der hellen Schokolade übergießen und fest werden lassen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.