

## Kirschen-Marmorcake

(Cake 26 - 28 cm Länge)

für Sie gefunden bei [swissmilk.ch](http://swissmilk.ch)

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 70 Minuten

Cakeform von 26-28 cm Länge mit  
Backpapier auslegen

Püree:

250 g entsteinte Kirschen  
3½ EL Zucker  
¾-1 TL Zimtpulver

aufkochen, halb zugedeckt 10 Minuten garen  
pürieren, Zimt dazu rühren

Teig:

250 g Mehl  
50 g Maisstärke  
2 TL Backpulver  
200 g Zucker  
1 Msp. Salz  
1 Päckchen Vanillezucker

mischen, eine Mulde formen

3 Eier  
175 g Butter, flüssig, ausgekühlt  
180 g Crème fraîche

verrühren, hineingiessen und zu einem glatten Teig verrühren  
125 g davon zum Kirschenpüree mischen

Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form füllen. Die Hälfte  
des Pürees darauf verteilen. Vorgang wiederholen. Mit einer  
Gabel marmorartig mischen.

Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens  
60 - 70 Minuten backen. Auf Gitter auskühlen lassen.

- ✓ Wer Fruchtstückli im Cake mag, püriert nicht alle  
Kirschen, sondern hackt einige nur grob und mischt sie  
unters Püree.