

Kirschen-Marmorcake

(Cake 26 - 28 cm Länge)

für Sie gefunden bei 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.