

Marmorkuchen mit Kirschen (Kastenform)

Zutaten:

300g Mehl

80g Speisestärke

200g Zucker

50g Kokosraspeln

1 Päck. Backpulver

1 Prise Salz

1Tl Zitronenschalenabrieb

150ml Sojadrink

70ml neutrales Pflanzenöl

150 ml Mineralwasser

2El Kakaopulver

2cl Rum/Likör (nach Belieben)

ca. 100g Sauerkirschen

Schokoguss:

ca. 80g Zartbitterkuvertüre

ca. 3El gehackte Nüsse

Zubereitung:

Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker, Salz, Zitronenschalenabrieb und Kokosraspeln in einer Rührschüssel mischen. In einem z.B. Messbecher

Öl, Sojadrink und Mineralwasser verquirlen und mit der Mehlmischung unter ständigem Rühren nach und nach mit einem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kastenform füllen und eine Schicht Sauerkirschen darauf verteilen.

Die andere Hälfte des Teiges mit dem Kakao und dem Rum/Likör vermischen. Den dunklen Teig über die Sauerkirschen in die Kastenform geben. Mit einer Gabel den Teig in der Form einmal spiralförmig vermischen.

Die Kastenform ist zwar nur etwa halbvoll mit Teig, der geht aber beim Backen sehr gut auf.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde backen.

Den Kuchen abkühlen lassen, mit Kuvertüre bestreichen und die gehackten Nüsse drauf streuen.

Kuvertüre abkühlen lassen, am Besten erst am nächsten Tag den Kuchen anschneiden.