

Hier und heute



Kleine Marmorkuchen mit Kirschen

Süße Köstlichkeiten mit Kirschen: Matthias Ludwigs kleine Marmorkuchen versprechen minimalen Aufwand und maximalen Geschmack.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 12 Stück von circa 6 cm Durchmesser

Zutaten für den Haselnuss-Rührteig

- 125 g Butter, weich
- 105 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier, Klasse M
- 110 g Mehl, Typ 405
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 5 g Backpulver
- 75 ml Milch

Zutaten für die Kakaomasse

- 150 g Haselnuss-Rührteig
- 15 g Kakaopulver
- 15 ml Milch

Zutaten für die Früchte

- 180 g Sauerkirschen, gut abgetropft

Zutaten für die Fertigstellung

- etwas Puderzucker

Zubereitung

Für den Haselnuss-Rührteig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz glattrühren. Die Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und mit der Milch unterrühren. 150 g der Teigmasse nehmen und mit Kakaopulver und Milch verrühren.

12 Backförmchen oder 12 Muffinmulden einfetten und mit Mehl oder Kuchenbrösel leicht ausstreuen. Den hellen Teig gleichmäßig verteilen und darüber den dunklen Teig geben. Den Teig mit einer Kuchengabel oder einem Holzstäbchen leicht marmorieren. Die Kirschen darauf geben und leicht eindrücken.

Bei 170 °C Umluft circa 20 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Auskühlen lassen und leicht mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Wer keine Haselnüsse mag, kann diese durch Mehl oder gemahlene Mandeln ersetzen.

Dazu passen Haselnussstreusel. Hierfür 45 g Butter, 45 g Zucker, 70 g Mehl, 20 g gemahlene Haselnüsse und 1 Prise Salz kurz vermischen und zu Streuseln verkneten. Kalt stellen und vor dem Backen auf den Küchlein verteilen.