Marmorkuchen mit Kirschen und Frischkäse-Quarkcreme

Der „Alles-drin-Glückskuchen“

Saftiger Marmorkuchen trifft Frischkäse, Quark und KirscheDieser Blechkuchen ist der perfekte Beweis dafür, dass man sich nicht zwischen Schokolade, Käsekuchen und Obst entscheiden muss. Er sieht durch die wilde Marmorierung spektakulär aus, ist aber dank der einfachen „Klecks-Methode“ absolut gelingsicher. Ein echter Hingucker für jede Kaffeetafel!

Rezept:
Zutaten:
Teig: Backrahmen 35x25cm
• 400g weiche Butter
• 340g Zucker
• 1 Päckchen Vanillezucker
• 1 Prise Salz
• 8 Eier Gr. M
• 300ml Milch
• 600g Mehl
• 5 TL Backpulver
• 50g Backkakao
• 50g Zartbitterschokolade, gehackt

Frischkäse-Quarkcreme:
• 300g Frischkäse
• 350g Speisequark 20%
• 80g Zucker
• 1 Ei
• 37g Vanillepudding (1 Päckchen)

Außerdem:
• 350g Sauerkirschen (TK)

Zubereitung:
Teig:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Backrahmen daraufstellen und einfetten.
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 3–4 Minuten

schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren, 120 ml Milch hinzufügen und alles zügig vermengen. Zuletzt die gesiebte Mehl-Backpulver-Mischung einarbeiten. Die Hälfte der Masse in den Rahmen füllen und glattstreichen.

Die andere Hälfte mit Kakao und der übrigen Milch verrühren. Beide Teige sollten jetzt ungefähr die gleiche Konsistenz haben. Dann die gehackte Schokolade kurz unterheben. Den dunklen Teig klecksweise auf dem hellen verteilen und für die Marmorierung mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Frischkäse-Quarkcreme:
Alle Zutaten vorsichtig mit einem Schneebesen glattrühren. Die Masse klecksweise auf dem Teig verteilen, die gefrorenen Kirschen darauf platzieren und beides ebenfalls mit einer Gabel behutsam mit dem Teig verswirlen.

Das Ganze auf mittlerer Schiene in ca. 60–70 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen im Backrahmen vollständig auskühlen lassen. Erst dann den Rahmen lösen, den Kuchen portionieren und servieren.

Guten Appetit!