

Kirsch-Marmorkuchen

Zutaten Grundmasse	Menge
WESTFALIA Rühr Frisch	1500 g
WESTFALIA Goldquell Öl	600 g
Wasser	600 g
Gesamtmenge Rührmasse	2700 g

Herstellung:

Alle Zutaten in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen ca. 3 Minuten verrühren. 1400 g der Rührmasse auf ein gefettetes Blech 60 x 40 cm verstreichen.

Zutaten dunkle Rührmasse	Menge
helle Rührmasse	1300 g
Kakaopulver, entölt	50 g
Zucker	50 g
Vollei	150 g
Gesamtmenge Rührmasse	1550 g

Den Zucker, Kakao und das Vollei miteinander verrühren, unter die restliche Rührmasse heben und auf die helle Rührmasse verstreichen.

1200 g Kalkrem Super (gemäß Grundrezeptur hergestellt) auf den Boden dressieren und mit **800 g abgetropften Sauerkirschen** bestreuen, anschließend **1200 g Streusel** mit **200 g Westfalia Schokodrops** mischen und aufstreuen und abbacken.

Ofentemperatur: ca. 190 – 200 °C
Backzeit: ca. 35 bis 40 Minuten

