

Marmor - Kirsch - Kuchen **(laktosefrei)**

Zutaten:

500 g Mehl
4 Eier
250 g Zucker
1 EL Zitronensaft
1 Päckchen Backpulver
125 ml Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Marzipanrohmasse
250 g Sojamargarine
1 Glas Sauerkirschen
2 EL Eierlikör

Zubereitung:

- Eier, Zucker und Margarine cremig rühren.
- Vanillezucker und Zitronensaft zugeben.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Mischung mit der Milch unter die Eiercreme rühren.
- Teig halbieren.
- Kirschen abtropfen lassen.
- Marzipanrohmasse klein schneiden.
- Eierlikör mit dem Marzipan verrühren (Pürierstab).
- Marzipanmasse unter eine Teighälfte rühren.
- Abgetropfte Kirschen unter die andere Hälfte rühren.
- Eine Springform mit Rohrboden gut einfetten.
- Den Marzipanteig in die Form füllen.
- Kirschteig auf den Marzipanteig geben.
- Mit einer Gabel spiralförmige Muster durch den Teig ziehen.
- Bei 200° C etwa 45 - 50 Minuten backen.