

## **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.