





# Marmor-Wolke mit Kirschen

Als Dessert, süßer Auflauf oder auch zum Nachmittagskaffee geeignet

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.  
Auflaufform fetten und mit den Mandeln ausstreuen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 150 °C**  
**Heißluft etwa 130 °C**

## 2 Zubereiten:

Kirschen in die Auflaufform geben. Backmischung mit Eiern und Sahne nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Kirschen verteilen. Mandeln und die Hälfte des Dekorzuckers (liegt der Backmischung bei) aufstreuen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 75 Minuten**

## 3 Auflauf mit übrigem Dekorzucker bestreuen.

### Zutaten:

#### Für die Auflaufform (etwa 30 x 22 cm):

Fett  
etwa 50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

#### Zutaten:

700 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)  
1 Backm. Dr. Oetker Marmor-Wolke  
3 Eier (Größe M)  
200 g Schlagsahne  
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

#### Zum Bestreuen:

etwa 50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie eine Dr. Oetker Vanillesoße zu dem Auflauf.