

Donauwelle

Zubereitungszeit:

*Das ganze dauert ca.
eine Stunde, mit drei
Stunden warten
zwischen durch.*

Dazu ist zu sagen:

*Nicht so schwer wie
man glaubt.*

Reicht für 6-8 Personen.

- | | | |
|------------|--|---|
| 1. | 2 Gläser Sauerkirschen | in einem Sieb gut abtropfen lassen. |
| 2. | 250 g Butter | mit einem Mixer geschmeidig rühren. |
| 3. | 200 g Zucker, 1 Pck. Vanille-Zucker und 1 Prise Salz | nach und nach hinzufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. |
| 4. | 5 Eier | eins nach dem anderen dazugeben und unterrühren. |
| 5. | 375 g Mehl und 1 gestr.TL Backpulver | vermengen und langsam in den Teig rühren. |
| 6. | 20 g Kakaopulver und 1 EL Milch | mit einem $\frac{1}{3}$ des Teiges verrühren. |
| 7. | Ein Backblech mit Butter | einfetten. |
| 8. | Den hellen Teig | auf das Backblech streichen. |
| 9. | Den dunklen Teig | darüber. |
| 10. | Die Kirschen | darauf verteilen. |
| 11. | Den Kuchen | bei 180 °C ca. 40 min backen. |
| 12. | 1 Pck. Pudding-Pulver, 500 ml Milch und 100 g Zucker | zu einem Pudding verarbeiten, danach abkühlen lassen. |
| 13. | 250 g Butter | geschmeidig rühren und esslöffelweise den bei Zimmertemperatur gehaltenen Pudding dazugeben. Diesen Belag auf den erkalteten Kuchen streichen und eine Stunde kalt stellen. |
| 14. | 200 g Zartbitter-Schokolade | im Wasserbad schmelzen lassen und damit den Kuchen besteichen. Nach Lust und Laune kann man noch Muster in die warme Schokolade malen. |