**Donauwellen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| **Rührteig**  400 g  1 Päckchen  250 g  1 TL  400 g  5  100 + 50 ml  30 g  1 Glas  **Buttercreme**  1 Päckchen  2 EL  500 ml  250 g  100 g  **Glasur**  300 g  50 g | Mehl  Backpulver  Zucker  Vanillezucker  Butter  Eier  Milch  Kakaopulver  Sauerkirschen  Vanillepuddingpulver  Zucker  Milch  Butter  Puderzucker  Dunkle Kuvertüre  Kokosfett | Ein Blech mit Backpapier belegen, Herd auf 170°C vorheizen  Mehl und Backpulver gemeinsam sieben  Die Butter mit Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen, bis die Masse fast weiß erscheint  Dann nach und nach die Eier zugeben und gut unterrühren  Dann das Mehl/Backpulvergemisch abwechselnd mit den 100 ml Milch unterrühren  Die Hälfte des Teiges auf das Backblech streichen  Die zweite Hälfte mit 50 ml Milch und dem Kakaopulver verrühren und auf die weiße Teigmasse aufstreichen  Die Sauerkirschen abtropfen und in gleichmäßigen Reihen auf dem Kuchen verteilen  Den Kuchen ca. 35 Minuten backen, dann auskühlen lassen  Für die Buttercreme aus Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen. Umfüllen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und kaltstellen, bis er ungefähr Raumtemperatur erreicht hat  Die Butter mit dem Puderzucker ca. 5 Minuten auf höchster Stufe cremig schlagen, dann löffelweise den Pudding zugeben und immer wieder gut verrühren  Die Buttercreme auf dem ausgekühlten Kuchen aufstreichen und kaltstellen––, damit die Creme fest wird  Die Kuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad vorsichtig erhitzen und dann soweit abkühlen, dass sie noch fleißfähig ist  Vorsichtig auf der Buttercreme verteilen  Man kann mit einer gezackten Teigkarte noch Wellenmuster in die Glasur ziehen |