**Donauwellen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| **Rührteig**400 g1 Päckchen250 g1 TL400 g5100 + 50 ml 30 g1 Glas**Buttercreme**1 Päckchen2 EL500 ml250 g100 g**Glasur**300 g50 g | MehlBackpulverZuckerVanillezuckerButterEierMilchKakaopulverSauerkirschenVanillepuddingpulverZuckerMilchButterPuderzuckerDunkle KuvertüreKokosfett | Ein Blech mit Backpapier belegen, Herd auf 170°C vorheizenMehl und Backpulver gemeinsam siebenDie Butter mit Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen, bis die Masse fast weiß erscheintDann nach und nach die Eier zugeben und gut unterrührenDann das Mehl/Backpulvergemisch abwechselnd mit den 100 ml Milch unterrührenDie Hälfte des Teiges auf das Backblech streichenDie zweite Hälfte mit 50 ml Milch und dem Kakaopulver verrühren und auf die weiße Teigmasse aufstreichenDie Sauerkirschen abtropfen und in gleichmäßigen Reihen auf dem Kuchen verteilenDen Kuchen ca. 35 Minuten backen, dann auskühlen lassenFür 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 hatDie Butter mit dem Puderzucker ca. 5 Minuten auf höchster Stufe cremig schlagen, dann löffelweise den Pudding zugeben und immer wieder gut verrührenDie Buttercreme auf dem ausgekühlten Kuchen aufstreichen und kaltstellen––, damit die Creme fest wirdDie Kuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad vorsichtig erhitzen und dann soweit abkühlen, dass sie noch fleißfähig istVorsichtig auf der Buttercreme verteilenMan kann mit einer gezackten Teigkarte noch Wellenmuster in die Glasur ziehen |