



Donauwellen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 25 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Butter
200 g Zucker
250 g Butter
5 Ei(er)
300 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
700 g Sauerkirschen
500 ml Milch
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille
2 EL Zucker

NÄHRWERT

Calories: 553 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

200 g Butter mit 200g Zucker schaumig rühren. Dann die 5 Eier unterziehen. 300g Mehl mit 2 TL Backpulver vermischt unterheben. 2/3 des Teiges auf das Blech. Restlichen Teig mit 3EL Kakao vermischen und auf den hellen Teig geben. 700g Sauerkirschen, abgetropft, auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca.30 Minuten backen. 500ml Milch und Puddingpulver verrühren 2EL Zucker dazu geben, Pudding kochen. 250g Butter in den abgekühlten Pudding geben und auf den fertigen Kuchen streichen. Und etwas Kakao darüber streuen!