



Donauwelle Konditorentart

★★★★★

Kuchen & Torten

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

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

350 g Butter
250 g Zucker
7 Ei(er)
450 g Mehl
1 Pck. Backpulver
3 EL Kakaopulver
3 EL Puderzucker
2 Gläser Sauerkirschen
500 ml Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Pck. Vanillinzucker
225 g Butter
5 EL Puderzucker
250 g Kokosfett, z. B. Palmin
5 EL Zucker
5 EL Kakaopulver
2 Ei(er)
2 EL Milch

NÄHRWERT

Calories: 11900 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Für den Teig 350 g Butter mit 250 g Zucker schaumig rühren, die 7 Eier einzeln zufügen. Mehl mit dem Backpulver mischen und gesiebt nach und nach unterrühren. Die Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen. Die andere Hälfte mit 3 EL Kakao und 3 EL Puderzucker vermengen und auf den hellen Teig geben. Darauf 2 Gläser sehr gut abgetropfte Sauerkirschen verteilen. 30 Minuten bei 175 °C backen, anschließend auskühlen lassen.

Für die Creme den Vanillepudding mit der Milch nach Packungsanleitung zubereiten, zusätzlich ein Päckchen Vanillinzucker zufügen. Abkühlen lassen, bis der Pudding lauwarm ist, dabei mehrmals rühren, um eine Haut zu vermeiden. 225 g Butter mit 5 EL Puderzucker schaumig rühren und mit dem Schneebesen in den Pudding mischen. Die Creme auf dem ausgekühlten Teig verteilen.

Für den Guss Palmfett in einem Topf flüssig werden lassen. In einer Rührschüssel lauwarm abkühlen lassen. Mit dem Mixer 5 EL Zucker, 5 EL Kakao, 2 Eier und 2 EL Milch unterrühren. Den Guss auf der Cremeschicht verteilen, solange er noch flüssig ist.