



## Donauwelle Rezept. 2

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 3 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

250 g Mehl  
165 g Butter  
165 g Zucker  
2 Beutel Puddingpulver, Vanille  
1 Pck. Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
4 Ei(er)  
250 g Butter  
1 Glas Sauerkirschen  
20 g Kakaopulver, dunkler, nicht Nesquick, richtiger Kakao  
500 ml Milch  
250 g Kuvertüre, Zartbitter  
  
entsteinen).

### ZUBEREITUNG

250g Mehl, 165g Butter, 165g Zucker, 4 Eier, 1TL Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker und ein Päckchen Puddingpulver mit einander verrühren, zu einem schönen glatten Teig.

$\frac{2}{3}$  in eine Springform oder auf ein halbes Backblech bzw. Fettpfanne geben. Bei einem ganzen Blech bitte doppelte Menge nehmen. Ich mache es halt immer in einer Springform.

Das andere Teigdrittel mit dem Kakao verrühren.

Den dunklen Teig vorsichtig über den hellen streichen. Dann die Kirschen reichlich drauf verteilen, macht den Teig noch saftiger, wenn man viele Kirschen drauf legt, ich nehme meist das ganze Glas oder dementsprechend frische Kirschen (aber bitte

Das stellt ihr dann bei 175C° für 30 min. in den Backofen (E-Herd). Dann nach Packungsaufschrift einen Vanillepudding kochen und auskühlen lassen. Wenn Butter und Puddingpulver die gleiche Temperatur erreicht haben, daraus eine Buttercreme herstellen.

Das gebt ihr auf den ausgekühlten Teig. Ich stelle es dann immer erst mal eine Stunde kalt. Dann gebe ich die geschmolzene Kuvertüre über die Creme und stelle den Kuchen wieder in den Kühlschrank.

Kleiner Tipp: Und zwar schneide ich den Kuchen, bevor die Kuvertüre ganz hart ist oder ich tauche das Messer jedes mal in warmes Wasser ein.