



Donauwelle

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 3 Std., 50 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 20 Min.

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

ZUTATEN

250 g Butter
250 g Zucker
6 Ei(er)
350 g Mehl
2 EL Kakaopulver
1 Glas Kirsche(n)
1 Beutel Backpulver
½ Liter Milch
1 Beutel Vanillepuddingpulver
100 g Zucker
250 g Butter
1 Beutel Zitronat
4 EL Zitronensaft
1 Pkt. Kuvertüre

ZUBEREITUNG

Fett und Zucker schaumig rühren. Eier dazugeben, cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Hälfte des Teiges mit Kakao verrühren. Hellen Teig aufs Blech streichen, dunklen Teig darüberstreichen und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen. Dann die Kirschen drauflegen und leicht eindrücken.

Den Kuchen 30 Min. backen bei 175 °C. Kalt werden lassen.

Für die Creme 5 EL der Milch abnehmen, Puddingpulver und Zucker damit glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, angerührtes Puddingpulver unterrühren, aufkochen und danach abkühlen lassen.

Butter, Zitronat und Saft cremig schlagen, Vanillepudding nach und nach unterrühren (darauf achten, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur

haben). Auf den kalten Kuchen streichen, kühlstellen.

Schokoguss auflösen und über die Creme ziehen, glatt streichen und wieder kühl stellen.