



Geniale Donauwellen

**super saftig und locker - unübertroffen
gut**

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Für den Teig zuerst Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Dann die Butter zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, dann sieben und auch mit untermischen. Den Teig halbieren. Eine Hälfte davon auf ein gefettetes Backblech geben und glattstreichen. Die andere Hälfte mit dem Kakaopulver bzw. der geschmolzenen Schokolade anfärben. Dann diesen auch auf das Blech geben und ebenfalls glattstreichen. Die Kirschen abtropfen lassen und in den Teig drücken.

In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 Min. backen.

Während der Backzeit (ich fange immer ca. nach 15 Min. damit an, damit alles gleichzeitig fertig wird) die Buttercreme zubereiten: Dazu die Milch zusammen mit der geschmolzenen Butter aufkochen. Das mit dem Zucker und mit etwas Milch angerührte Puddingpulver hineinrühren und noch einmal aufkochen. Die Creme muss sofort (!) auf den noch heißen Kuchen gegeben werden, damit es auch wirklich gut durchzieht und der Kuchen den Pudding noch "annimmt".

Für den Guss die Kuchenglasur schmelzen und auf dem erkalteten Kuchen gleichmäßig verteilen.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er einen Tag durchgezogen ist. Schneiden sollte man ihn dann mit einem heißen und trockenen Messer, damit die Glasur nicht bricht.

Arbeitszeit ca. 35 Minuten

Gesamtzeit ca. 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig: (Rührteig)

300 g Butter

300 g Zucker

7 Ei(er)

2 Pck. Vanillinzucker

450 g Mehl

¾ Pck. Backpulver

1 EL Kakaopulver, kein instant (oder
1 Tafel geschmolzene dunkle
Schokolade)

1 Glas Sauerkirschen

Für die Creme: (Buttercreme)

250 g Butter, geschmolzene

500 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

4 EL Zucker

Für den Guss:

n. B. Kuchenglasur (Schokolade)

Fett für das Blech

Rezept von: äna-banäna