

Donauwellen

Super Rezept: gelingt immer und schmeckt
allen

FOTO
noch nicht vorhanden

Teig

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

6 Eier

350 g Mehl

1 Pckch. Backpulver

2 EL Kakao

2 Gläser Kirschen

Buttercreme

3/4 l Milch

120 g Zucker

2 Pckch. Vanillepuddingpulver

15 g Plattenfett

250 g Butter

Guß

50 g Plattenfett

1 Tafel Vollmilchschokolade

1 Tafel Halbbitterschokolade

ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eier dazu geben und cremig rühren. Mehl und Backpulver vermischen und unterheben. Backblech einfetten. Eine Hälfte des Teiges auf das Backblech streichen. Die andere Hälfte mit dem Kakao verrühren. Über den hellen Teig geben und glattstreichen. Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Bei 175°C auf mittlerer Einschubleiste 30 min. backen, herausnehmen und kalt werden lassen.

Inzwischen die Buttercreme zubereiten:

Von der Milch etwas abnehmen. Damit den Pudding anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Puddingpulver in den Topf geben und alles nochmals aufkochen lassen. In kaltes Wasser stellen und kalt werden lassen. Dabei immer wieder rühren, damit sich keine Haut bildet.

Das Plattenfett bei milder Hitze schmelzen, dann abkühlen lassen. Zusammen mit der Butter schaumig rühren. Den kalten Pudding löffelweise unterrühren. Die Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen und kühl stellen.

Für den Guß die Schokolade mit dem Plattenfett im Wasserbad auflösen und unter Rühren wieder abkühlen lassen. Der Guß darf nicht mehr heiß, soll aber noch flüssig sein. Die Creme muß kalt sein, damit sich Creme und Guß nicht vermischen. Den Guß über die Buttercreme gießen und vorsichtig mit einem Messer glattstreichen.