



# Donauwellen

## Zutaten

### Für den Biskuit

350 g Butter (Zimmertemperatur)

7 Eier

250 g Zucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

3 EL Kakao

3 EL Milch

1 Glas Sauerkirschen

### Glasure

200 g Schokoladenglasur

### Creme

500 ml Milch

3 EL Zucker

1 Pck. Vanillepudding

200 g Butter

## Zubereitung

### Am Vortag

- ♥ Aus den angegebenen Zutaten nach Packungsangaben einen Pudding kochen.
- ♥ Den Pudding und die Butter für mindestens 6 h (am besten über Nacht) am gleichen Ort bei Zimmertemperatur stehen lassen.

### Am Tag

#### Für den Biskuit

- ♥ Den Backofen auf 180° vorheizen.
- ♥ Die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen.

- ♥ Anschließend nach und nach die Eier dazugeben, wobei jedes einzelne vollkommen verrührt sein muss, bevor das nächste zugegeben wird.
- ♥ Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unter den Teig rühren.
- ♥ Anschließend ein Backblech mit Butter einfetten und  $\frac{1}{2}$  des Teiges auf dem Blech verteilen.
- ♥ Den restlichen Teig mit dem Kakao und 3 EL Milch verrühren.
- ♥ Den dunklen Teig über den hellen Teig streichen und danach mit einer Gabel mit leichten Drehbewegungen unter den hellen Teig heben. Aber nicht vollständig verrühren.
- ♥ Die auf einem Sieb getropften Kirschen auf den Teig verteilen.
- ♥ Den Kuchen bei 180° ca. 30 - 35 Minuten backen.
- ♥ Den Kuchen vollständig erkalten lassen.

### **Creme**

- ♥ Jetzt die Creme die bereits am Vortag herausgelegte Butter in einer Schüssel mit einem Mixer schaumig schlagen und den Pudding löffelweise unter die Butter rühren.
- ♥ Die Creme auf den fertigen Kuchen streichen.
- ♥ Die Schokolade in einem Wasserbad zum schmelzen bringen und über die Creme verteilen.
- ♥ Den Kuchen für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

**Viel Erfolg und gutes Gelingen!**

**Euer OHA!- Team**