

Für den Teig:

250 g Butter (weich)

200 g Zucker

4 Eier

1 Pck. Vanillezucker

2 TL Backpulver

350 g Mehl

2 Gläser Sauerkirschen

1 1/2 EL Kakao

Für die Creme:

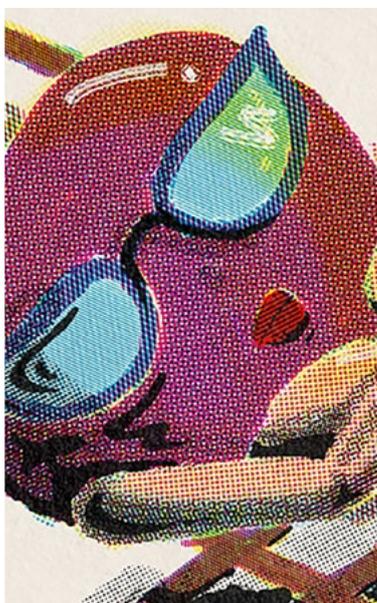
1 L Milch

2 1/2 Pck. Vanillepudding

125 g Butter (weich)

60 g Zucker

2 Pck. dunkler Schokoguss



Kirsch-Klassiker Donauwelle

1. Vanillepudding wie auf der Packung angegeben (nur mit einem Liter Milch) zubereiten. Die heiße Puddingcreme in eine Schüssel füllen und erkalten lassen.
2. Butter, Salz, Vanillezucker und Zucker cremig rühren.
3. Eier trennen. Das Eigelb zur Butter-Zucker-Mischung geben.
4. Dann das Mehl und das Backpulver sieben und langsam untermischen unditerrühren.
5. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und dann vorsichtig unter den Teig mischen.
6. Ein Backblech mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen. Einen Teil des Teigs auf dem Backblech ausbreiten.
7. Den restlichen Teil mit dem Kakao verrühren und dann auf dem hellen Teig verteilen.
8. Zuletzt die abgetropften Kirschen auf den Teig streuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze ca. 225 Grad, Umluft ca. 190 Grad) ca. 20-30 Minuten backen. Immer mal wieder in den Ofen schauen. Die Kirschen und der Teig sollten nicht braun / zu dunkel werden, denn dann wird der Kuchen trocken. Auskühlen lassen.
9. Die weiche Butter mit Salz und Zucker cremig schlagen. Den kalten Pudding nach und nach dazugeben und zu einer Creme rühren. Auf dem kalten Kuchen verteilen und dann mit flüssigem Schokoguß bepinseln.

Am besten den Kuchen am Vortag herstellen und eine Nacht durchziehen lassen.

06