

Donauwellen

Zutaten | 20 Portionen

Teig:

6	Eier
300 g	Butter
300 g	Zucker
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Backkakao
1 Glas	Schattenmorellen

Belag:

750 ml	Milch
2 Pck	Vanillepuddingpulver
4 EL	Zucker
450 g	Butter (Zimmertemperatur)
100 g	Vollmilchkuvertüre
100 g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitungszeit: 60 Min., Backzeit 30 Min.

Zubereitung:

- Die Kirschen abtropfen lassen.
- Eier, Zucker und Butter schaumig rühren und das Mehl mit dem Backpulver unterheben.
- 2/3 des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen.
- Den restlichen Teig mit dem Kakao verrühren und auf dem hellen Teig verteilen.
- Die Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und bei ca 175°C 30 Minuten backen.
- Aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding zubereiten und abkühlen lassen. Damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet, diesen regelmäßig rühren oder eine Klarsichtfolie direkt auf den Pudding legen.
- Den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und mit der zimmerwarmen Butter zu einer Creme verrühren.

- Die Buttercreme auf dem abgekühlten Kuchenboden gleichmäßig verstreichen.
- Das Ganze kühl stellen.
- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und gitterförmig auf dem Kuchen verteilen.

Tipp:

Anstelle von Kuvertüre kann man die Donauwellen auch mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 178 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
539 kcal	35,7 g	48,2 g	6,63 g	84,5 mg