

Donauwellen

TEIG:

250g Butter
250g Zucker
6 Eier
350g Mehl
3 TL Backpulver
2 EL Kakao (zum Backen, ungeölt)
1 Glas Kirschen

BUTTERCREME:

½ l Milch
100g Zucker
1 ½ P. Vanillepudding-Pulver
250g Butter
gesüßtes Kakaopulver

- Butter, Zucker, Eier, Mehl (mit Backpulver gemischt) zu Rührteig vermengen.
- Die Hälfte davon auf dem Blech verteilen. Kann ruhig ein kleineres Blech als die normale Größe sein.
- In die andere Hälfte des Teiges Kakao geben und vermischen
- Den dunklen auf den hellen Teig geben.
- Kirschen abtropfen lassen, darauf verteilen und leicht in den Teig drücken
- Bei 180°C Umluft 30 – 35min backen.
- Aus Milch, Zucker und Puddingpulver Vanillepudding kochen und leicht abkühlen lassen
- Butter schaumig rühren.
- Löffelweise den kompletten Pudding hinzugeben. Buttercreme auf Kuchen geben.
- Abkühlen lassen.
- Nach Abkühlen gesüßtes Kakaopulver auf den Kuchen streuen

EXTREM LECKER!