

Donauwelle

Teig:

200 g Butter
200 g Zucker
5 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
1 EL Backkakao

Belag:

1 Glas Schattenmorellen
750 ml Milch
60 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver
175 g Butter

Glasur:

150 g Zartbitterschokolade
110 g Sahne



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

1 Glas Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren.

(im TM: **40 sek./Stufe 5**)

Mehl und Backpulver unterrühren.

(im TM: **40 sek./Stufe 5**)

2/3 des Teigs mit dem kleinen Streicher im Ofenzauberer James verteilen.

Zum Rest Teig 1 EL Kakaopulver unterrühren.

(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Den dunklen Teig dünn mit dem kleinen Streicher auf den hellen Teig verteilen.

Abgetropfte Kirschen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene ca. **30 min.** backen. Stäbchenprobe machen.

In der Zwischenzeit Pudding aus Milch, 2 Pck. Puddingpulver, Vanillezucker und Zucker kochen.

Heiß in die kleine Nixe geben und mit Frischhaltefolie abdecken, dass sich keine Haut bildet. Butter und Pudding müssen für den nächsten Vorgang Zimmertemperatur haben.

Butter schaumig rühren und dabei den abgekühlten Pudding esslöffelweise einrühren.

Die Buttercreme auf den erkalteten Kuchen streichen.

Schokolade zerkleinern und mit Sahne unter Rühren erwärmen, über den Kuchen verstreichen.
(im TM: Schokolade zerkleinern **10 sek./Stufe 8**, Sahne dazugeben **3 min./50 Grad/Stufe 4**)