




# Donauwelle

 Zeit gesamt  
3h 20min

 Zubereitungszeit  
40min

 Schwierigkeit  
Schwierig



## Zutaten

für 16 Portionen

Kirschen	350 g
Butter	500 g
Zucker	280 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Eier	6 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	2 TL
Milch	600 ml
Kakaopulver	4 TL
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Puderzucker	70 g
Schokolade, Zartbitter	200 g
Kokosnussöl	2 EL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kirschen in ein Sieb abtropfen lassen.
2. In einer Schüssel 250 g weiche Butter, 250 g Zucker, Vanillinzucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit 50 ml Milch unterrühren.
3. Eine Hälfte des Teiges in eine gefettete rechteckige Backform oder auf ein Backblech streichen. Restlichen Teig mit Kakao und 50 ml Milch verrühren und auf den hellen Teig streichen. Kirschen gleichmäßig darauf verteilen, leicht eindrücken und Kuchen im Ofen ca. 35 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.
4. In einer Schüssel 6 EL Milch mit 3 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. In einem Topf 500 ml Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird. Pudding in eine Schüssel füllen, Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen und auskühlen lassen.
5. In einer Schüssel übrige zimmerwarme Butter und Puderzucker mithilfe des Handrührgeräts hellcremig schlagen. Kalten Pudding löffelweise unterrühren. Vanille-Buttercreme auf den Kuchen streichen und 2 Std. kühl stellen.
6. In einem Topf ca. 600 ml Wasser aufkochen. Schokolade hacken und in einer Metallschüssel mit Kokosnussöl über einem heißen Wasserbad schmelzen. Masse ca. 20 Min. abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig auf dem Kuchen verteilen und nach

Belieben mit einer gezackten Teigkarte Wellen hineinziehen. Nochmals ca. 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen. Donauwellen in Stücke geschnitten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	556 kcal		
Kohlenhydrate	52 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	8 g	Fette	36 g