

Donauwelle

Zutaten:

Teig:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 375 g Mehl
- ¼ Pckch. Backpulver
- 2 EL Kakao
- 2-3 EL Kirschsaff
- 2 Gläser Sauerkirschen

Buttercreme:

- ½ l Milch
- 1 ½ Pckch. Vanillepudding
- 250 g Butter
- 4 EL Rum (54%)
- 100 g Zucker

Guss:

- 100 g Vollmilch-Kuvertüre
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

1. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Butter + Zucker weißschaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren, das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren, Teig halbieren und 1 Hälfte auf ein gefettetes Backblech streichen.
3. Die 2. Teighälfte mit Kakao und Kirschsaff verrühren und auf den hellen Teig streichen
4. Die abgetropften Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen
5. das Ganze ca 20 – 25 Min. auf der zweiten Schiene von unten backen
6. Für die Buttercreme aus Milch, Puddingpulver und Zucker Pudding kochen und unter regelmäßigem, vorsichtigem Rühren abkühlen (damit sich keine Haut bildet)
7. Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen bis Butter und Pudding die gleiche Temperatur haben
8. Butter schaumig rühren bis sie weiß wird
9. Esslöffelweise bei niedrigster Stufe mit dem Handrührer den Pudding in die Buttermasse unterrühren, abschließend den Rum unterrühren
10. Die Buttercreme auf den abgekühlten Kuchen streichen und fest werden lassen
11. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen (max. Wassertemp.: 40 Grad)
12. Flüssige Kuvertüre auf den Kuchen gießen und sofort in einer Richtung verstreichen
13. möglichst gleich mit einem heißen Messer Kuchenstücke ritzen
14. 1 Tag ziehen lassen