

Donauwellen

250 g Butter 250 g Zucker 6 Eier, 2 EL Milch 400 g Mehl ½ Pck. Backpulver 1 Glas Sauerkirschen

Für die Creme: 2 Pck. Puddingpulver, Vanille 800 ml Milch 250 g Butter 6 EL Zucker

Für den Guss: 2 Tafeln Schokolade, Vollmilch 1 Tafel Schokolade, Nougat 8 EL Sahne

Die Zutaten für den Teig nacheinander zu einem Rührteig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen. Die andere Hälfte nach Belieben mit Kakao mischen und dann auf den hellen Teig streichen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen, in Reihen auf den Teig setzen und leicht eindrücken.

Den Boden bei 150°C (Heißluft) eine halbe Stunde backen. Abkühlen lassen.

Für die Buttercreme den Pudding nach Anleitung mit der Milch und dem Zucker kochen. Abkühlen lassen, möglichst ohne dass sich Haut bildet. (Mit Alufolie abdecken, eignet sich dann auch prima um Eiswürfel einzufüllen, damit der Pudding schneller abkühlt)

Die Butter in einer Schüssel cremig schlagen. Esslöffelweise den abgekühlten Pudding unterrühren und zu einer cremigen Masse schlagen.

Auf dem abgekühlten Boden gleichmäßig verteilen. Kalt stellen.

Für den Guss die Schokolade im Wasserbad erhitzen. Wenn sie geschmolzen ist, nach und nach die Sahne unterrühren. Wenn es bröckelig wird, keine Angst, einfach weiterrühren (wird wieder geschmeidig). Schnell auf dem Kuchen verteilen, da der Guss sehr schnell erkaltet.