



## Donauwelle



### Zutaten:

2 TL Backpulver  
 200 g Butter, weich  
 2 Eier  
 2 TL Kakaopulver  
 250 g Kuvertüre, zartbitter  
 240 g Mehl  
 400 ml Milch  
 120 ml Öl  
 1/2 Pck. Puddingpulver  
 200 g Sauerkirschen  
 140 g Zucker



Lurch Flexiform Welle



Rösle Teigschaber  
Silikon in weiß



Rösle Seiher, konisch



Küchenprofi Mini  
Kochtopf



Rösle Backpinsel



Pillivuyt  
Salatschüssel  
Collection Generale



Le Creuset  
Kochkellen Craft, 3er-  
Set in Kirschrot



Pillivuyt Lasagneform  
rechteckig

1

Zur Vorbereitung: Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und den Ofen vorheizen. Die Kirschen, wenn sie aus dem Glas sind, abtropfen lassen.

2

Die halbe Packung Puddingpulver nach Anleitung mit Milch und Zucker zubereiten und Abkühlen lassen.

3

Eier mit 120 g Zucker schaumig aufschlagen. Das Öl langsam hinzugeben.

4

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zur Ei-Masse geben.

5

Den Teig halbieren. Eine Hälfte in die Backform geben, die andere Hälfte mit Kakao und 20 ml Milch dunkel färben. Anschließend auf die helle Teigschicht legen.

6

Die abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.

7

Den Teig bei 180° C Ober-/Unterhitze im Ofen backen.

8

Währenddessen die Kuvertüre mit 50 g Butter über einem Wasserbad schmelzen und glatt rühren.

9

Den Kuchenboden stürzen und auskühlen lassen. Die Form säubern und mit der Kuvertüren-Mischung auspinseln. Dabei einen kleinen Teil der Schokolade aufheben. Anschließend kaltstellen.

10

150 g weiche Butter schaumig schlagen und löffelweise zum abgekühlten Pudding hinzugeben.

11

Die Pudding-Butter-Creme in die Form geben. Den Kuchenboden auflegen und leicht andrücken. Die Ränder mit der restlichen Schokolade auffüllen.

12

Den Kuchen 30 bis 60 Minuten im Eisfach kühlen und danach stürzen.

Die klassische Donauwelle wird mit Sauerkirschen gemacht. Allerdings lassen sich die Früchte auch durch anderes Obst wie zum Beispiel Johannisbeeren, Blaubeeren oder Himbeeren ersetzen.