

Donauwellen

Menge: für 1 Backblech

Zutaten:

für den Teig: 250 g Margarine
300 g Zucker
500 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
150 ml sprudelndes Mineralwasser

für den dunklen Teig: 250g Margarine
300g Zucker
500g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
175ml sprudelndes Mineralwasser
3 EL Kakao

für die Buttercreme: 250g Butter oder Margarine
5 EL Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ l Reismilch
1 Päckchen Puddingpulver (Vanille-Geschmack)
3 EL Zucker

weitere Zutaten: 1 Glas Sauerkirschen
2 Päckchen Kuvertüre (400g)

Zubereitung: Die Kirschen abtropfen lassen.

Für den hellen Teig die Margarine in er Mikrowelle schmelzen, die andren Zutaten dazugeben und schnell zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glattstreichen.

Die abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen.

Für den dunklen Teig die Margarine in er Mikrowelle schmelzen, die andren Zutaten dazugeben und schnell zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten und über den Kuchen streichen.

Den Kuchen 40–50 Minuten bei 200° (Umluft: 180°) backen.

Den Pudding nach Anweisung zubereiten und abkühlen lassen. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren und den Pudding unter rühren löffelweise hinzufügen. Die Buttercreme auf den Kuchen streichen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen, etwas abkühlen lassen und über die Creme verteilen.

Die Donauwellen mit einem in heißes Wasser getauchten Messer schneiden.