

DONAUWELLEN



DONAUWELLEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16-20 Stück: | 70 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 6 Eier
- 380 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 120 ml Milch
- etwas Fett für die Form
- 30 g Kakao
- 1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)
- 500 ml Milch
- 30 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 EL Speisestärke
- 250 g weiche Butter
- 75 g SweetFamily Puderzucker
- 200 g Zartbitterkonvertüre
- 20 g Kokosfett



ZUBEREITUNG

475

Kcal

Stück

7

Gramm

Eiweiß

45

Gramm

Kohlenhydrate

28

Gramm

Fett

Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln zufügen und gründlich unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit 60 ml Milch kurz unterschlagen. Die Hälfte vom Teig in eine gefettete rechteckige Backform (ca. 25 x 35 cm) streichen. Kakao und übrige Milch unter den restlichen Teig rühren. Schokoteig auf dem hellen Teig in der Form verteilen. Kirschen abtropfen lassen und darauf geben, leicht eindrücken. Kuchen im heißen Backofen ca. 35 Minuten backen.

Inzwischen 100 ml Milch mit Zucker, Puddingpulver und Stärke glatt rühren. Übrige Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zufügen und zu einem Pudding kochen. In eine Schüssel umfüllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und ganz abkühlen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Butter mit Puderzucker dickcremig und hell aufschlagen. Abgekühlten Pudding esslöffelweise unterrühren. Auf den Kuchen streichen und 1-2 Stunden kühl stellen.

Kuvertüre und Kokosfett hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und gut abkühlen lassen, bis die Masse gerade noch flüssig ist. Auf der Creme auf dem Kuchen verteilen und mit einer Teigkarte mit Zacken ein Muster hineinziehen. Im Kühlschrank mind. 30 Minuten fest werden lassen, dann in Stücke schneiden.

DONAUWELLEN

Obst: Kirsche