



DONAUWELLE

1 h Mittel

Backzeit ca. 40 min

ZUTATEN (FÜR 1 BACKBLECH; CA. 30 X 40 CM BZW. FÜR 20 STÜCKE)

2 Gläser Sauerkirschen (Inhalt je ca. 370 g
Abtropfgewicht)

Für den Teig:

250 g MinusL Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

6 Eier

400 g Mehl

3 TL Backpulver

2 EL Kakaoapulver

3 EL MinusL H-Milch 3,8 % Fett

Für den Guss:

75 g Kokosfett

200 g laktosefreie Vollmiltschokolade oder
Zartbitterschokolade

Kakaopulver, zum Bestäuben

Für die Creme:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver, für 500 ml Milch

500 ml MinusL H-Milch 3,8 % Fett

2 EL Zucker

200 g weiche MinusL Butter

50 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kirschen gut abtropfen lassen.

Die Butter in Stücken in eine Rührschüssel geben, Zucker und Salz dazugeben und cremig rühren. Die Eier einzeln zugeben und unterrühren. Das Mehl und Backpulver darüber sieben und locker unter die Creme mischen. Der Teig sollte geschmeidig und streichfähig sein, evtl. etwas Milch zugeben.

Die Hälfte des Teiges auf das Backblech geben und glatt streichen. Den Rest mit dem Kakaopulver und der Milch verrühren und auf der hellen Creme verstreichen. Um eine wellenförmige Musterung des Kuchens zu erreichen, mit einer Gabel vorsichtig und in Wellenbewegung durch den Teig fahren. Die Kirschen darüber verteilen. Den Kuchen 35–40 Minuten backen (Stäbchenprobe) und auf dem Backblech abkühlen lassen.

Inzwischen das Puddingpulver mit 100 ml Milch und dem Zucker verrühren. Die übrige Milch erhitzen, das Puddingpulver einrühren, nach Packungsangabe aufkochen und anschließend abkühlen lassen.

Butter und Puderzucker cremig rühren. Den Pudding portionsweise darunter rühren und auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen.

Für den Schokoladenguss das Kokosfett und die Schokolade in kleine Stücke brechen, im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Leicht abkühlen lassen und den Kuchen damit gleichmäßig überziehen. Creme und Schokoladenguss sollten sich möglichst nicht vermischen.

Mit einer Gabel wellenförmige Linien in den Schokoladenguss ziehen. Fest werden lassen. Den Kuchen mit Kakaopulver bestäuben und in Stücken portioniert servieren.