



## **Donauwelle**

Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
300 g 200 g 2 Pck. 7 400 g 1 Pck.	weiche Butter Zucker Vanillezucker Eier Dinkelvollkornmehl, zentrofangemahlen Backpulver	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.</li> <li>• Anschließend das Backpulver zum Dinkelmehl geben. Das Gemisch löffelweise zum Butter - Zucker - Eier - Teig einrühren</li> <li>• Eine Hälfte des Teiges auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.</li> </ul>
2 EL	Kakaopulver	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zur anderen Teig-Hälfte Kakao einmischen und dann auf die erste, helle Schicht streichen</li> </ul>
2 große Gläser	eingelegte Kirschen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirschen vom Kirschwasser trennen</li> <li>• Die Kirschen auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.</li> <li>• Den "Kirschkuchen" für 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen schienen (Ober-/Unterhitze 190°C)</li> </ul>
1 Pck. 1 Pck. ½ l	Vanillepuddingpulver Vanillezucker Milch	<p>Unterdessen kann die Buttercreme zubereitet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanillepuddingpulver mit dem Vanillezucker mischen</li> <li>• Dann 6 Esslöffel von der vorbereiteten Milch in das Pulver geben und anschließend glatt rühren</li> <li>• Die restliche Milch zum kochen bringen. Wenn es kocht, die Puddingmischung zur kochenden Milch mischen. Topf von der Herdplatte ziehen und so lange rühren bis der Pudding eine dickflüssige Konsistenz hat. Nun noch einmal (am Herd) aufkochen lassen</li> <li>• Anschließend den Topf mit dem Pudding in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen und abkühlen lassen (Immer wieder umrühren)</li> </ul>

250 g	Butter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In der Zwischenzeit Butter aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen</li> <li>• Wenn der Pudding einigermaßen abgekühlt und der Butter weich ist, die Butter schaumig rühren.</li> <li>• Zucker dazumischen</li> <li>• Das Butter-Zucker-Gemisch löffelweise in den (abgekühlten!) Pudding unterrühren.</li> <li>• Nun die Butter-Vanillecreme auf den abgekühlten Kuchen streichen.</li> <li>• Als Letztes noch Schokolade auf die Creme raspeln</li> </ul>
70 g	Zucker	
etwas	Schokolade	



BIOHOF  
Fischer-Ittlinger