Donauwellen

Zutaten für 12 Stück:



Boden:
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
6 Eier
350 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillinzucker
20 g Kakaopulver
ca.1 Glas Sauerkirschen (375 g)

Belag:
1 Päckchen Fertigpudding Vanillegeschmack
100 g Zucker
180 g weiche Butter
200 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:
Die Butter oder Margarine mit 175 g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier einzeln hinzufügen, und so lange rühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
Mehl mit Backpulver mischen, und langsam unter die Buttermasse rühren. Kakao und restlichen Zucker in einer Schüssel vermischen, und 1/3 Teig dazugeben. Eine hohes Backblech oder Fettpfanne (ca. 30×20 cm groß und 4 cm hoch) mit Backpapier auslegen, die weiße Masse hineinfüllen, und glatt streichen.

Anschließend die schwarze Masse darauf geben, und wieder glatt streichen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen, und einzeln auf den Boden verteilen. In den vorgeheizten Ofen schieben, und 45 Minuten bei 200°C backen.
Nach dem Backen den Kuchen auf ein Gitter stürzen, und abkühlen lassen.
Für die Buttercreme den Pudding wie auf der Verpackung angegeben zubereiten. Statt 40 g Zucker 100 g Zucker dazugeben. (Achtung, nicht zu lange kochen, sonst brennt der Pudding an). Alles in eine Schüssel sieben, und im Kühlschrank abkühlen lassen.
Inzwischen die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Pudding und Butter müssen vor dem verarbeiten ungefähr die gleiche Temperatur haben. Die Butter schaumig schlagen, und langsam den Pudding dazugeben, bis eine cremige, lockere Masse entstanden ist. Diese auf den Kuchen streichen, und für etwa 1 Stunde kühl stellen.
Inzwischen die Kuvertüre in einem Wasserbad auf ca. 40°C erwärmen, und die Donauwellen damit überziehen. In die noch flüssige Kuvertüre mit einer Zackenspachtel ein wellenförmiges Muster in die Oberfläche streichen.
Wieder erkalten lassen, und zum Schluss in gleich große Stücke schneiden.

Backtipp von einem Besucher:
Meiner Familie schmeckt die Donauwelle am besten wenn ich auf die Buttercreme noch Butterkekse lege. Dazu stelle ich den Kirschsaft beiseite, tauche die Butterkekse ganz kurz in den Kirschsaft und lege diese auf die Buttercreme und bestreiche sie anschließend mit Schokoglasur.