Glühwein-Donauwellen

Zutaten für ca. 48 Stücke :



Glühwein + Guss:
100 ml Rotwein
1 Beutel Glühweingewürz
40 g Zucker

Rührteig:
250 g zimmerwarme Butter
250 g Zucker
6 Eier
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 Esslöffel Kakaopulver
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)

Buttercreme:
1000 ml Milch
120 g Zucker
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
300 g zimmerwarme Butter

Außerdem:
250 g Puderzucker für den Guss

Zubereitung:
Wein mit Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Das

Glühweingewürz dazu geben und 10 Minuten ziehen lassen. Gewürzbeutel entfernen und abkühlen lassen.
Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln zufügen und unterrühren.
Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Butter-Eiermasse rühren.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen (evt. mit einem Backrahmen umstellen) und die Hälfte des Rührteiges einfüllen, glatt streichen. Unter dem übrigen Rührteig das gesiebte Kakaopulver und 70 ml Glühwein unterrühren. Auf den hellen Teig streichen.
Kirschen gut abtropfen lassen und auf den Kuchen verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
Für die Buttercreme den Pudding mit Milch, Zucker und Vanille-Puddingpulver nach Packungsvorschrift zubereiten. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
Butter cremig aufschlagen, Pudding esslöffelweise unterrühren. Falls die Buttercreme gerinnen sollte, die Schüssel einfach kurz ins warme Wasserbad geben und weiterrühren, bis die Creme wieder glatt ist.
Buttercreme auf den Kuchen streichen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Für den Guss den restlichen Glühwein mit 250 g Puderzucker verrühren und den Kuchen damit überziehen.
Guss trocknen lassen (Backrahmen entfernen) und in gleich große Würfel schneiden.