



## Donauwelle



 Arbeitszeit: 40 Min

 Koch- & Backzeit: 40- 45 Min

 ca. 20

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Rührteig

- 250g Butter zimmerwarm
- 240g Zucker
- 200g Eier ( 4 Stk- Größe M)
- 450g Weizenmehl Typ 405 / 550
- 15g Backpulver
- 2 gr. Gläser Sauerkirschen
- 30g Back- Kakao
- Prise Salz
- Vanille & Zitrone nach Belieben
- etwas Milch

#### Füllung & Ganache

- 1 Pck. Vanillepudding
- 150g Sahne
- 300g Zartbitterschokolade (Blockschokolade)

### Zubereitung

Butter, Zucker, die Prise Salz und Vanille/Zitrone (nach belieben) schaumig aufschlagen und die 4 Eier nach und nach dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver hinzu sieben und noch einmal vermengen. Die Masse in zwei gleich große Teile teilen. Den Back- Kakao mit etwas Milch anrühren, bis er ungefähr die gleiche Konsistenz hat wie der Teig. Dann den Kakao mit dem einen Teil Rührmasse vermengen. In ein Backblech (35 cm x 27 cm x 6 cm) den hellen und den dunklen Teig in Marmoroptik hineingeben und glatt streichen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und auf den Teig geben, leicht andrücken. Bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 40- 45 Min backen. In der Zeit wird für die Ganache 150g Sahne aufgekocht. Wenn die Sahne kocht vom Herd nehmen und die Zartbitterschokolade darin auflösen und auf die Seite stellen. Dann den Vanillepudding nach Anleitung zubereiten. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt vollständig abkühlen lassen. Dann mit dem abgekühlten Vanillepudding bestreichen und die leicht lauwarme (falls sie zu abgekühlt ist nochmal vorsichtig erhitzen) Ganache oben drauf streichen. Bis zum Verzehr kühl stellen.

