

# DONAUWELLE

## Für die Creme:

1 Packung Vanillepuddingpulver  
400 ml Milch  
2 EL Zucker

## Für den Teig:

3 Eier  
175 g Zucker  
175 ml Milch  
350 g Mehl  
3 TL Backpulver  
1 EL Kakaopulver  
1 EL Milch  
1 Glas Sauerkirschen, abgetropft

## Für die Glasur:

200 g Zartbitterkuvertüre  
2 EL Nuss-Nougat-Creme  
1 EL Öl

## Zubereitung

Als erstes die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur erreicht und weich wird.

Danach den Pudding für die Creme erstellen und hierfür ca. 50 ml Milch mit dem Zucker glatt verrühren. Die restliche Milch aufkochen lassen und das angerührte

Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen lassen. Anschließend sofort in eine andere Schüssel umfüllen und den noch heißen Pudding mit einer Frischhaltefolie möglichst luftdicht abdecken (damit sich beim Erkalten keine Haut bilden kann). Nun den Pudding bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dafür aber nicht extra kaltstellen (wird sonst zu fest).

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein hohes Blech für den Teig vorbereiten. Ein Backrahmen eignet sich hierfür auch sehr gut.

Danach mit der Zubereitung des Teiges fortfahren. Dafür die Eier mit dem Zucker mit dem Rührgerät zu einer sehr cremigen Masse verrühren, das Öl langsam zugießen. Anschließend das mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die cremige Masse rühren. Ca. die Hälfte des Teiges gleichmäßig auf das bereits vorbereitete Backblech streichen und den restlichen Teig mit Kakao und Milch vermengen und ebenfalls auf die helle Masse gleichmäßig auf das Backblech streichen. Anschließend die Kirschen auf dem Teig gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backrohr ca. 25 – 30 Minuten goldgelb backen.

In der Zwischenzeit, die nun zimmerwarme Butter cremig rühren. Die Folie vom ebenfalls zimmerwarm gewordenen Pudding abziehen und den Pudding in kleinen Mengen unter die Butter rühren. Diese dann auf den bereits erkalteten Kuchenboden glatt aufstreichen und danach kaltstellen.

Die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen und erst dann die Nuss-Nougat-Creme und das Öl hinzugeben. Es entsteht dann ein recht flüssiger Schokoladenguss, welcher sich schön gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen lässt. Mit einer Teigkarte o.ä. vorsichtig glattstreichen und danach am besten im Kühlschrank fest werden lassen.