Donauwelle

Zweifarbiger Blechkuchen mit Buttercreme und Kirschen.

Zutaten:

für den Teig:
250g Butter
250g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
500g Mehl
1 Päckchen Backpulver
4 Eier

1 Glas Sauerkirschen
Kakaopulver (kein Pulver für Trinkschokolade!)

für die Buttercreme:
2 Päckchen Vanillepudding (und die Zutaten hierfür nach Anleitung auf der Packung)
125g Butter

200g Kuvertüre für eine Schokoladenglasur.

Zubereitung

Teig-Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten.

Die Hälfte des Teiges mit Kakao-Pulver verrühren. Beide Teigsorten auf einem Backblech verteilen. Zuerst den hellen, darüber dann den dunklen Teig verteilen.

Abgetropfte Sauerkirschen in den Teig einsinken lassen (ein bischen nachhelfen, damit die Kirschen auch tatsächlich vor dem Backen einsinken).

Bei 180 Grad etwa 25 bis 30 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Den Pudding nach Vorschrift zubereiten und erkalten lassen, dann die zimmerwarme Butter darunter schlagen. Die Buttercreme auf dem Kuchen verteilen.

Die Buttercremeschicht mit der Schokoladenglasur abdecken.