

# Donauwellen oder Schneewittchenkuchen

Rezept für ein Blech:

Teig: 200 g Butter  
250 g Zucker  
5 ganze Eier  
250 g Mehl  
½ P. Backpulver

3 El Kakao

2 Gläser Sauerkirschen

Buttercreme: 1 P. Puddingpulver  
½ l Milch  
250 g Butter  
4 El Zucker

Glasur: 4 El Puderzucker  
3 El Kakao  
3 El Milch  
1 Eigelb  
125 g Kokosfett  
1 Eiweiß

## Zubereitung

Für den Teig aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen. Die Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen. In die andere Hälfte den Kakao einrühren und über den hellen Teig streichen.

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

Den Teig bei 200° C auf der mittleren Schiene ca. 20-25 min. backen.

Für die Buttercreme das Puddingpulver und den Zucker mit etwas Milch verrühren. die restliche Milch aufkochen und Das Puddingpulver einrühren. In den etwas erkalteten Pudding die Butter rühren.

Die Creme auf den erkalteten Teig streichen.

Für die Glasur den Puderzucker, den Kakao, die Milch und das Kokosfett im Wasserbad erhitzen und das Eigelb darunterühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Glasur auf die Buttercreme streichen.

„Guten Appetit“