

Schnelle Donauwelle



Rezept für 16 Portionen

Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kakaopulver	1 Esslöffel
Vollmilch	530 ml
Weizenmehl (glatt)	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Feinkristallzucker	150 g
Butter	150 g
Schokoladenraspeln / Schokoraseln / Schokoladespäne / Schokospäne	30 g
Sauerkirschen	1 Tasse(n) / Glas
Kirschwasser	1 Esslöffel
Backpulver	2 Teelöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Kirschen	8 Stk.
Mandelpuddingpulver	1 Pkg.

Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier verrühren. Mehl, Backpulver, 30 ml Milch einrühren. Hälfte des Teiges in gefettete Springform (Durchmesser 26cm) streichen. Den restlichen Teig mit Kakao und Kirschwasser verrühren. Kirschen unterheben und den dunklen Teig auf den hellen Teig streichen. Ca. 35 Min. backen und den fertigen Kuchen anschließend aus der Form nehmen.

Restliche Milch, Puddingpulver und 50 g Zucker zu Pudding kochen, auf den Kuchen aufstreichen und den Kuchen anschließend ca. 4 Std. kühlen. Sahne schlagen, 16 Rosetten aufspritzen. Mit halbierten Belegkirschen und Schokoraseln verzieren.

Tipps:

> Wenn Sie auf Alkohol ganz verzichten wollen, streichen Sie das Kirschwasser und nehmen dafür einen Esslöffel mehr Milch für den Teig.

> Statt dem Mandelpudding aus dem Päckchen können Sie auch Vanillepudding verwenden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1040-Schnelle-Donauwelle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at