

DONAUWELLE



ZUTATEN

Für den Teig braucht Ihr folgendes:
(Backblech: 35cm x 20cm)

- ♥ 325g Butter + etwas zum Einfetten
- ♥ 325g Feinstzucker
- ♥ 8 Eier, Größe M
- ♥ 250g Mehl
- ♥ 250g Speisestärke
- ♥ 5 TL Backpulver
- ♥ 350g Sauerkirschen aus dem Glas (abgetropft)
- ♥ 3 EL Kakaopulver
- ♥ 75ml Milch

Für die Konditorencreme:

- ♥ 500ml Milch
- ♥ 2EL Vanillearoma
- ♥ 5 Eigelb
- ♥ 80g Feinstzucker
- ♥ 50g Speisestärke

... und die Glasur:

- ♥ 200g Zartbitterschokolade
- ♥ 60g Butter
- ♥ 120ml Milch

... und weitere leckere Rezepte findet Ihr auf: www.amitades.de

UND SO WIRD'S GEMACHT:

Zunächst geht es an den Teig. Hierzu schmelzt Ihr die Butter und gebt Sie zusammen mit dem Zucker in eine große Rührschüssel. Mit einem Handrührgerät schlägt Ihr jetzt alles schaumig. Nach und nach werden nun die Eier hinzugefügt und weiter verrührt, so dass eine gebundene Masse entsteht. In einer anderen Schüssel vermischt Ihr das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver und siebt diese Mehlmischung langsam zur Ei-Masse. Alles nun nach und nach gut unterrühren.

Nun den **Backofen auf 200°C vorheizen** und die Backform (35cm x 20cm) gut einfetten.

Eine Hälfte des Teiges könnt Ihr nun auf das Backblech geben und glatt streichen. Dann die abgetropften Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Für die andere Hälfte des Teigs wird nun schokoladig :-)

Dazu den Kakao und die Milch in den Teig rühren und diesem dunklen Teig auf die helle Teigmasse geben.

Den Kuchen nun im **Ofen 20-25 Minuten** ausbacken lassen. Danach den Kuchen herausholen und vollständig abkühlen lassen.



Für die Konditorencreme:

Die Milch zusammen mit dem Vanillearoma in einem Topf aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und gute 20 Minuten wieder erkalten lassen. In einer Schüssel das Eigelb und den Zucker schaumig schlagen. Die Speisestärke und die abgekühlte Vanillemilch nun langsam zur Eigelbmasse geben. Nun alles zusammen wieder in den Kochtopf geben und erneut aufkochen lassen. Dabei solltet Ihr alles immer wieder umrühren, so dass nichts anbrennen kann.

Langsam sollte sich die Milch-Eigelb-Masse andicken. Nach dem alles einmal aufgekocht ist, gebt Ihr es nun in eine große Rührschüssel und stellt die Creme für 2 Stunden in den Kühlschrank.

Die Konditorencreme nun auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Die Creme und der Kuchen sollten die gleiche Temperatur haben; danach erneut 2 Stunden zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.



Für den Schokoladenguß:

Schokolade, Butter und Milch in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen lassen. Nun alles vorsichtig über der Konditorencreme verteilen und etwas erkalten lassen. Wenn alles etwas fest geworden ist, könnt Ihr nun mit einem Küchenspartel leichte Welleformen in die Schokolade ziehen.

Zu guter Letzt noch den Kuchen in kleine Rechtecke schneiden und servieren.
Fertig ist die Donauwelle :-)

