

Donauwellen

1 Blech etwa 32X42 cm

Zutaten:

250 g Margarine,
250 g Zucker,
6 Eier,
1 Päckchen Backpulver,
1 Päckchen Vanillinzucker,
400 g Weizenmehl,
2 Esslöffel Kakaopulver,
1 Glas Sauerkirschen,
1 Päckchen Tortencreme Vanille und Butter,
Kuvertüre oder Schokoladenfettglasur.

Zubereitung:

Von den Zutaten einen Rührteig herstellen,
die Hälfte abnehmen und mit den
2 Esslöffel Kakaopulver verrühren.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen
und wenn vorhanden mit einem
verstellbaren Backrahmen umstellen.
Den dunklen Teig auf das Blech streichen,
den hellen Teig daraufstreichen.
1 Glas Sauerkirschen gut abtropfen lassen,
die Kirschen auf dem Teig verteilen und etwas eindrücken.
Backzeit etwa 40 Minuten bei 175°C.
Den Kuchen erkalten lassen.
Von einem Päckchen Torten Cremepulver Vanille nach Rezept
eine Tortencreme herstellen.
Die Creme auf dem Kuchen verteilen,
glattstreichen und mit Schokoladen-Kuvertüre
oder Schokoladenglasur bestreichen
und mit einem heißen Messer schneiden.

