



CHEFKOCH.DE

Donauwellen saftig und cremig

Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Gesiebtes Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und 2/3 des Teiges gleichmäßig darauf verteilen. Den restlichen Teig mit dem Kakao mischen und auf den hellen Teig streichen. Die abgetropften Schattenmorellen auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

Im vor geheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen.

Milch mit Puddingpulver und Zucker nach Anweisung kochen und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren und den abgekühlten Vanillepudding esslöffelweise dazugeben. Die Mischung auf den abgekühlten Kuchen streichen und mit der Schokoladenglasur überziehen.

Arbeitszeit: ca. 50 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: pfiffig
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

200 g Butter

200 g Zucker

5 Ei(er)

300 g Mehl

2 TL Backpulver

1 EL Kakaopulver

2 Gläser Schattenmorellen

750 ml Milch

2 Pck. Vanillepuddingpulver

4 EL Zucker

175 g Butter, weich

200 g Kuchenglasur (Schokolade)

Verfasser: kluginchen