

Beschwipste Donauwelle



Teig:

100 g Butter
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
½ Pkg. geriebene Zitronenschale
3 Eier
2 EL Milch
1 EL Rum
200 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver
1 Glas Sauerkirschen



Creme:

1 P. Vanillepuddingpulver
½ l Milch
2 P. Vanillezucker
30 g Zucker
250 g Butter
Mini-Butterkekse (z.B. Zootiere)
Rum
Kuvertüre



Kirschen abtropfen lassen. Ofen auf 175° vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen, Eier dazu geben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch/Rum unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben. Den restlichen Teig mit Kakao und noch einem Schuss Milch verrühren und auf den hellen Teig streichen. Kirschen darauf verteilen. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Pudding mit Milch und (Vanille-)Zucker anrühren, abkühlen lassen (mit Frischhaltefolie abdecken, so gibt es keine Haut). Butter schaumig schlagen, Pudding unterrühren. Creme kuppelförmig auf den Kuchen streichen. Butterkekse kurz in Rum tränken und gleich mit wenig Abstand auf der Creme verteilen. Kuchen mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Wenn die Creme fest ist, mit Kuvertüre bestreichen und je nach Belieben mit hellen Schokoraspeln, Schokoblättern oder weißer Kuvertüre verzieren.

Etwa 30-60 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, da sonst die Creme zu fest ist.

Wenn großer Besuch ansteht, kann man den Kuchen mit doppelter Zutatenmenge auch auf dem Backblech (am besten mit einem Backrahmen) machen. Dazu aber die großen eckigen Butterkekse verwenden und einzeln mit Schokolade bestreichen. So kann der Kuchen durch die kleinen Abstände besser geschnitten werden.

