



Donauwellen vom Blech, klassisch mit Kirschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 28
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '28', 'yield' : '' });
```

Der heiß geliebte Familienkuchen

Zutaten

- Für den Teighoden: (Ergibt etwa 28 mittelgroße Stücke)
- 500 g zimmerwarme Butter
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 TL Kakaopulver
- 275 g Zucker
- 5 Eier
- 3 El Milch
- 350 g Mehl, gesiebt mit 1 Tütchen Backpulver gemischt
- Für die Füllung:
- 440 ml Milch
- 1 Tütchen Vanille Puddingpulver für 1/2 l Milch
- Etwas Milch zum Anrühren des Puddingpulvers
- 300 g Zartbitter-Kuvertüre, grob gebrochen
- 20 g Kokosfett
- 720 ml Kirschen, abgetropft (1 Glas) oder auch T.K. Kirschen

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

225 g der Butter und 225 g Zucker mit dem Vanillezucker cremig-schaumig rühren. Nach und nach

die Eier und 3 El Milch dazu geben und die Mehl-Backpulvermischung unterheben.

Schritt3

Die Hälfte der Masse auf dem gefetteten, tiefen Backblech (32x39 cm) glatt verstreichen. In der zweiten Hälfte das Kakaopulver verrühren.

Schritt4

Auf der weißen Schicht, die abgetropften Kirschen gleichmäßig verteilen, darüber den Kakaoteig glatt streichen.

Schritt5

In den auf 175 ° C vor geheizten Backofen 25-30 min. backen, danach abkühlen lassen.

Schritt6

Die Auflage:

Schritt7

In der Zwischenzeit die Milch erhitzen, das Puddingpulver mit

Schritt8

50 g Zucker verrühren und in die heiße Milch laufen lassen;

Schritt9

1 min. "aufstoßen" lassen, etwas abkühlen.

Schritt10

Die restliche Butter cremig rühren, aufschlagen, löffelweise mit dem Vanillepudding verrühren.

Schritt11

Nunmehr die Creme auf den Teig geben, glatt streichen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

Schritt12

Die Schoko Glasur:

Schritt13

Die Kuvertüre und das Kokosfett auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und wieder ca, 30 min. lauwarm abkühlen.

Schritt14

Obenauf gleichmäßig verteilen und mit einem gezackten Teigschaber wellenartig "Donauwellen" ziehen.

Rezeptart: Blechkuchen **Tags:** kirschen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/donauwellen-vom-blech-klassisch-mit-kirschen/>