



# Elbwellen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Der norddeutsche Klassiker für den familiären Kaffeetisch

## Zutaten

- Für ca. 15 Stück
- 175 g weiche Butter
- 175 g gesiebttes Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 150 ml Milch
- 3 kleine Eier
- 1 Tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- 25 g Kakao
- Für die Füllung:
- 250 g Sauerkirschen (Aus dem Glas)
- Etwas grüner, zerstoßener Pfeffer (Nach eigenem Geschmack)
- 1 Tütchen handelsübliches Vanillepuddingpulver
- 750 ml Milch
- 75 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 100 g zartbitter Schokolade oder Kuvertüre, zerbröckelt
- 50 g dunkle Schokoladenglasur
- 25 g gehackte Pistazien

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Kirschen auf einem Küchensieb ablaufen lassen und mit etwas Zimt und dem Pfeffer würzen. (Geht auch mit gemahlenem Pfeffer)

## **Schritt2**

Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz mischen.

## **Schritt3**

Den Backofen auf 175 ° C vorheizen, die Schokolade und die Schokoladenglasur auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

## **Schritt4**

Der Teig:

## **Schritt5**

100 g Butter mit dem Zucker und Vanillezucker intensiv 2 - 3 min. schaumig rühren. Nach und nach die Eier, 100 ml Milch und das Mehl dazu geben.

## **Schritt6**

Gut verrühren und die Teigmenge halbieren, teilen.

## **Schritt7**

Die erste, helle Hälfte auf das flache Backblech streichen, die zweite Hälfte mit dem Kakao und 50 ml Milch vermengen, vorsichtig darüber geben, glatt streichen.

## **Schritt8**

Die Kirschen gleichmäßig verteilen, etwas eindrücken und für

## **Schritt9**

30 min. auf der mittleren Schiene backen, danach abkühlen lassen.

## **Schritt10**

Die Füllung:

## **Schritt11**

Das Puddingpulver mit etwas von der Milch glatt rühren und in die kochende, restliche Milch mit dem Zucker und Vanillezucker laufen lassen. Einmal kurz aufkochen, abkühlen lassen, die restlichen

## **Schritt12**

75 g flüssige Butter unter rühren.

## **Schritt13**

Die Füllung nunmehr "wellenartig" auf tragen, verteilen, wieder etwas abkühlen lassen.

## **Schritt14**

Danach mit der Schokoglasur überziehen und mit den Pistazien gleichmäßig bestreuen, wieder

abkühlen lassen.

### **Schritt15**

### **Schritt16**

Mit einem in heißem Wasser erwärmten Kuchenmesser portionieren, aufschneiden, damit die Glasur nicht bricht.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** sauerkirschen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elbwellen/>