

Keine Angst vor Donauwellen

Zutaten:

Teig: 300 g Zucker
300 g Butter oder Rama/Sanella
7 Eier
2 Pck. Vanillezucker
1 Pr. Salz
450 g Mehl
¾ Backpulver
1 – 2 EL Kakaopulver

1 Glas Sauerkirschen, abtropfen lassen

Creme: ½ l Milch
2 El Zucker
150 g geschmolzene Butter oder Rama/Sanella
(bis 250 g, je nach Lust und Laune und Figurenverträglichkeit!)
1 Vanille-Puddingpulver

Guss: dunkle Couverture

Backpapier fürs Blech oder Blech gut einfetten

So wird's gemacht:

1. Backofen auf 180 g Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Backblech mit Backpapier auslegen oder Blech gut einfetten
3. Eier und Zucker cremig rühren
4. weiche Butter, Vanillezucker und Salz zugeben und kräftig durchrühren
5. Mehl mit Backpulver mischen, in die Eimasse geben und 2-3 Min. unterrühren
6. Die Hälfte des Teigs auf dem Blech verteilen.
7. Restlichen Teig mit dem Kakaopulver mischen und auf dem hellen Teig verstreichen.
8. Abgetropfte Kirschen auf dem Kuchen verteilen.
9. Ab in den Backofen für ca. 35 – 30 Minuten

Nach der Hälfte der Backzeit die Creme vorbereiten:

1. Butter im Topf flüssig werden lassen.
2. Zusammen mit der Milch aufkochen
3. Puddingpulver mit Zucker nach Vorschrift anrühren und in die kochende Milch geben, etwas abkühlen lassen

Fertigstellung:

1. Auf den fertig gebackenen, noch heißen Kuchen die Puddingmasse geben.
2. Couverture nach Vorgabe schmelzen (sehr flüssig werden lassen) und damit zügig die noch leicht warme Cremeschicht überziehen.

.... und dann werden sie auf der Zunge zergehen!!!!