



# 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/>