



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/>