

Donauwellen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Margarine, 200 gr Zucker, 5 Eier, 350 gr Mehl, 1 Päckchen Vanillinzucker, 0,75 Päckchen Backpulver, 2 Schattenmorellen, Für die Creme: 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 250 gr Margarine, 2 Becher Schokoglasur.

Die Vorbereitungen:

Sauerkirschen gut abtropfen lassen.

Backblech einfetten.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen und die Hälfte des Teiges auf ein Backblech streichen. Die 2. Hälfte mit 2 Eßlöffeln Kakao verrühren und auf den hellen Teig geben. Anschließend die Kirschen darauf verteilen.

Das Blech in den Backofen geben und ca. 30-35 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen ein wenig abkühlen lassen.

Creme herstellen: Die Margarine in einem Topf erhitzen damit sie flüssig wird und dann das Vanillepuddingpulver zugeben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und nach dem Erkalten die Schokoglasur darübergeben.

Viel Spass beim Ausprobieren!!!! ;-)