

## Donauwelle

**250g Zucker**  
**250g Butter**  
**6 Eier**  
**350g Mehl**  
**2 TL Backpulver**

Kuchenteig teilen und die eine Hälfte mit

**1 EL Kakao**

mischen

erst hellen Teig dann dunklen Teig auf das  
Backblech streichen

**1,5 Gläser Sauerkirschen**

auf dem Teig verteilen

bei 180 Grad 20 Minuten backen

**1,5 P Vanillepudding**  
**Zucker**  
**0,5 L Milch**

anrühren

**250 g Butter**

schaumig rühren

auf gleicher Temperatur mit dem  
Vanillepudding verrühren

Creme auf Teig streichen

**2 P Schokoguß**

als Abschluss auf der Creme verteilen