

## Donauwellen

**Rührteig:** 6 Eier, 15 dag Butter, 20 dag Staubzucker, 1 EL. Vanillezucker, 30 dag Mehl, 1 EL. Backpulver, 2 EL. Kakao, etwas Milch, Kirschen oder Weichseln.

**Creme:** 750 ml Milch, 2 Pk. Vanillepuddingpulver, 3 EL. Kristallzucker, 2 EL. Rum, 25 dag Butter.

**Glasur:** ¼ l Schlagobers, 250 g Kochschokolade.

Eier trennen, zimmerwarme Butter mit Staubzucker sehr flaumig rühren, Dotter nach und nach dazu geben, rühren bis eine sehr cremige Masse entsteht. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, Mehl locker ein sieben, mit einigen Esslöffeln Milch glattrühren. Den Schnee unterheben. 2/3 der Masse auf ein Blech streichen, das restliche Drittel des Teiges mit Kakao verrühren und über die helle Masse streichen. Die Schnitten sehr dicht mit Kirschen belegen, bei 180° C. zirka eine halbe Stunde backen.

Für die Creme einen festen Vanillepudding bereiten, auskühlen lassen. Zimmerwarme Butter in der Küchenmaschine 10 Minuten sehr schaumig rühren, den Pudding löffelweise sehr rasch einrühren, Creme mit Rum verfeinern und aufstreichen. Die Schnitten kurz kühlen.

**Glasur zubereiten:** Obers aufkochen, Schokolade ein bröckeln, umrühren bis die Schokolade flüssig ist, ebenfalls auskühlen lassen. Glasur gut durchrühren und Schnitten glasieren, weiters einige Stunden kühlen lassen.

**Guten Appetit!**

**Maria Sandberger-Gschaider**

**LFS Andorf**

