

Mamas Kochbuch

25. Oktober 2016

Inhaltsverzeichnis



1	Kuchen	2
	Donauwellen	3

1 Kuchen





Donauwellen

 30 min,  200 °C

Zubereitung

- 1** Butter schaumig rühren. Nach und Nach Zucker und Eier zugeben. Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise zugeben.
- 2** Etwa die Hälfte des Teiges auf das Backblech streichen. Den restlichen Teig mit dem Kakao verrühren und auf dem hellen Teig verteilen.
- 3** Mit einer Gabel Wellen im Teig ziehen. Die abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen. Bei 200 °C für 30 min backen.
- 4** Die Paradiescreme mit der Sahne für ungefähr 3 min mit dem Handrührgerät schlagen und auf dem erkalteten Kuchen verteilen. Mit der Schokoglasur verzieren.

Zutaten

250 g	Butter
350 g	Mehl
6	Eier
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1/2 Pck.	Backpulver
2 Gläser	Sauerkirschen
2 EL	Kakao
1 Pck.	Paradiescreme
	Vanille
400 ml	Schlagsahne
1-2 Pck.	Schokoglasur

Tipp

Eine Portion Paradiescreme ist wenig, zwei sind viel.