

# Donauwelle

**Zutaten:** für ca. 24 Stücke

1 Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand

Rührteig:

250 g BUTARIS Butterschmalz

300 g Mehl

1 EL laktosefreie Milch

5 Eier

200 g Zucker

30 g Kakaopulver

1 Glas Kirschen, abgetropft (350 g)

Creme:

250 g BUTARIS Butterschmalz

1 Packung Vanillepudding

500 ml laktosefreie Milch

150 g Zucker

400 g Zartbitter-Kuvertüre

Schokoraspeln/Schokoladen-Borken



## Zubereitung

1. Die Kirschen abgießen und gut abtropfen lassen, den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze etwa 180 °C, Heißluft etwa 160 °C) vorheizen.
2. Aus BUTARIS Butterschmalz, Butter, Mehl, Zucker, Backpulver, Milch und den Eiern einen glatten Teig rühren.
3. Eine Hälfte des Teiges aus der Schüssel nehmen, die andere Hälfte mit dem Kakaopulver zu einem Schokoladenteig glattrühren.
4. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den hellen Teig darauf verteilen. Dann den dunklen Teig dazugeben. Mit einem Löffel die beiden Teige locker miteinander verrühren, so dass im Inneren ein schönes Wellenmuster entsteht.
5. Die Oberfläche glattstreichen, die abgetropften Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht mit den Fingern eindrücken.
6. Den Boden nun bei 180 Grad für etwa 30 Minuten backen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen.



7. Aus 1/2 Liter Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. In den heißen Pudding langsam und gründlich die BUTARIS Butterschmalz unterrühren bis das Fett sich komplett mit der Masse verbunden hat.
8. Die leicht abgekühlte Puddingcreme auf dem Boden, der sich immer noch auf dem Backblech befindet, verteilen, glattstreichen und abkühlen lassen. Tipp: Es bildet sich keine Haut, wenn man Frischhaltefolie auf die verstrichene Creme legt.
9. Die Kuvertüre auf dem Herd oder über einem Wasserbad schmelzen und auf der Pudding-Creme verteilen.
10. Die fertige Donauwelle in Stücke schneiden und mit Schokoraspeln und Schokoladen-Borken dekorieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 ½ Std.

**Nährwerte:** pro Stück ca.

Fett	25 g
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	5 g
Brennwert	400 kcal / 1676 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/  
Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS/ Heike Herden [www.puenktchens-mama.de](http://www.puenktchens-mama.de)