

Donauwellen

300g Margarine, 300g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 5 Eier, 3 TI Backpulver, 300g Mehl, Prise Salz, 2 Gläser Kirschen, Kakao

zu einem Teig verrühren; eine Hälfte auf ein Backblech verteilen;
die andere Hälfte mit **5 TI Kakao** verrühren und auf den hellen Teig verteilen;
2 Gläser Kirschen (abgetropft) auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken
bei 180 °C 30-35 Minuten backen

¾ l Milch mit 1 ½ Packungen Vanillepuddingpulver nach Packungsanleitung kochen und erkalten lassen

125g Butter mit 1 ½ EL Puderzucker schaumig rühren und unter Pudding langsam unterrühren, auf dem Kuchen verteilen und erkalten lassen

300g Schokolade (Zartbitter und Vollmilch) mit 2 Würfeln Palmin im Wasserbad schmelzen und auf den Kuchen verteilen...

ca. 24 Std. erkalten lassen.....