

# **Donauwellenkuchen**

6 Eier  
250g Margarine  
350g Mehl  
250g Zucker  
1 Päck. Vanillezucker  
1/2 Päck. Backpulver  
2 Eßl. Kakao

Creme: Dr. Oetker- Pulver Tortencreme

Belag: Sauerkirschen, davor den Boden mit Rum beträufeln

Überzug: 2 Becher Schokoladenglasur oder ein Becher  
Schokoladenglasur+ 1 Becher Zitronenglasur.

## **Zubereitung:**

- Rührteig herstellen, halb weiß, halb schwarz (Kakao)
- Mit Sauerkirschen belegen
- Ca. 30 Minuten bei 170° C backen
- Abkühlen lassen, mit Rum beträufeln
- Buttercreme auf den abgekühlten Boden streichen
- Guss zergehen lassen, darauf gießen, und mit dem Messer  
glatt streichen.