

## Leckere einfache Donauwelle mit Schmand gebacken auf dem großen Ofenzauberer



Diese Rezeptidee stammt von Susanne Altschuh

### **Zutaten:**

100g Butter oder Margarine  
200g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier  
1 Becher Schmand  
240g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
2 EL Kakao

1 Glas Sauerkirschen abgetropft

3 Becher Schmand  
4 EL Zucker  
1 EL Kakao

### **Zubereitung:**

Aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern, 1 Becher Schmand, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. Die Hälfte des Teiges auf den großen Ofenzauberer geben und glattstreichen. Unter die andere Hälfte des Teiges, die 2 EL Kakao dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren und auf den hellen Teig geben und ebenfalls verstreichen.

Mit den abgetropften Kirschen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200°/Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene ca. 25 Minuten backen - Stäbchenprobe machen. Den Kuchen abkühlen lassen.

### **Creme:**

Die restlichen drei Becher Schmand mit den 4 EL Zucker verrühren und auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen, danach mit dem Kakaopulver bestreuen. Den Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Fachberatung mit Onlineshop: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)