

## Donauwellen

<i>250g Butter oder Margarine</i>	schaumig rühren, nach und nach
<i>200g Zucker,</i>	
<i>1 Päck. Vanillinzucker</i>	und
<i>6 Eier</i>	zugeben.
<i>350g Mehl</i>	mit
<i>½ Päck. Backpulver</i>	mischen, esslöffelweise unter die Masse rühren. 1/3 des Teiges mit
<i>2 EL Kakao</i>	verrühren. Hellen Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, dunklen Teig darüber geben. Mit einer Gabel Wellen ziehen.
<i>2 Gläser Kirschen</i>	abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 200°C backen.
<i>2 Päck. Vanillepudding</i>	nach Anleitung zubereiten und über den erkalteten Kuchen streichen.
<i>2 Päck. Schoko-Glasur</i>	im Wasserbad auflösen und über den Pudding geben.