

# Oostenrijk

## Donauwellen

### *Donauwellen*

*voor het deeg:*

250 gr. boter  
250 gr. suiker  
1 zakje vanillesuiker  
6 eieren  
350 gr. bloem  
1 zakje bakpoeder  
2 el. cacao

1 pot (720 gr.) zure kersen (Sauerkirschen/morellen), zonder pit, uitgelekt

*voor de crème:*

1 zakje vanillepudding  
½ l. melk  
100 gr. suiker  
250 gr. boter  
1 citroen

*en voor het glazuur:*

100 gr. pure chocolade  
100 gr. melkchocolade  
50 gr. boter

Verwarm de oven voor op 180°C.

Roer de boter tot schuim en meng er beetje bij beetje de suiker, vanillesuiker en de eieren onder. Meng de bloem met het bakpoeder. Zeef het er boven en meng het er door. Verdeel het deeg in tweeën. Een deel meng je met het cacao-poeder. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Smeer er het vanilledeeg over. Daarover komt het cacao-deeg, en daarover verdeel je de kersen.

Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak het in ongeveer 30 minuten gaar. Laat het helemaal afkoelen.

Voor de crème roer je het puddingpoeder glad met 3 el. melk en de suiker. Breng de rest van de melk in een pannetje aan de kook. Roer er de puddingmassa in en kook het onder steeds roeren op. Neem het van het vuur en laat het afkoelen, maar roer het regelmatig om anders krijgen we van die vieze vellen. Tussen het roeren door klop je de boter schuimig. Roer er het

www.ajvar.nl



# Oostenrijk

sap van de citroen door plus de fijngesneden schillettjes van de helft van de citroen. Meng er nu de pudding lepel voor lepel door, en blijf roeren. Verdeel de crème gelijkmatig over het gebak en zet het in de koelkast.

Breek de chocolade in kleine stukjes en smelt het samen met de boter au bain-marie. Verdeel de chocomassa over het gebak en trek er met een vork mooie "Donau-golven" doorheen.