

Zimt-Donauwellen

1 Glas	Kirschen (720 ml)
300 g	Butter
1	Vanille-Zucker
300 g	Zucker
5 EL	Zucker
5	Eier (Größe M)
300 g	Mehl
1	Backpulver
6 EL	Milch
3 TL	Kakaopulver
250 g	Schlagsahne
4 EL	Schlagsahne
500 g	Schmand
4 Blatt	Gelatine
1 EL	gemahlener Zimt
	Fett und Mehl

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen.

Butter, 250 g Zucker und Vanille-Zucker mit den Schneebesen cremig rühren.

Eier nacheinander unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der 5 EL Milch unter den Teig rühren.

Hälfte des Teiges auf die gefettete, gemehlte Fettpfanne des Backofens (32 x 39 cm) streichen.

Unter die andere Hälfte 1 EL Milch und Kakao rühren und auf den hellen Teig streichen.

Kirschen auf dem Kuchen verteilen

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen

250 g Sahne steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen.

Schmand und 4 EL Sahne glatt rühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen.

3 EL Schmand unterrühren.

In die restliche Schmandmasse rühren.

Sahne unter den Schmand heben und auf den Kuchen streichen.

Mit einem feuchten, heißen Esslöffel Wellen ziehen.

Zimt und 5 EL Zucker mischen, auf den Kuchen streuen, in Stücke schneiden