

# Donauwellenkuchen

(leichtere Variante)

## Zutaten:

### Für den Teig

125g Butter  
125g Magerquark  
1 Prise Salz  
200g Erythrit  
5 Eier  
375 g Vollkornmehl (Weizen, Dinkel oder Emmer auch gemischt)  
1 Päckchen Backpulver  
20g Kakao  
Eventuell 1-2 El Milch  
1 Glas Kirschen (entsteinte)

### Für die Vanillecreme

450 ml Milch 1,5 %  
100g Erythrit  
1 Päckchen Vanillepudding  
125 g Butter  
125 g Magerquark

200g Kuvertüre



## Zubereitung:

Für den Teig die Butter geschmeidig rühren, nach und nach Erythrit, Eier und Magerquark unterrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren.

2/3 den Teiges auf ein gefettetes Backblech verteilen. Unter den restlichen Teig den Kakao und 1-2 El Milch rühren und auf dem hellen Teig verteilen. Die abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen.

Zirka 15-20 Minuten bei 200 Grad oder 175 Grad Heißluft backen - Abkühlen lassen.

Für die Creme den Vanillepudding nach Anweisung kochen , jedoch statt dem angegebenen Zucker 100g Erythrit und nur 450 ml Milch verwenden - Abkühlen lassen.

Die Butter geschmeidig rühren und dann esslöffelweise den abgekühlten Pudding und den Magerquark unterrühren.

Die Creme auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und vorsichtig mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen.

**Tipp: Erythrit ist kalorienfrei für Diabetiker oder Leute die Kalorien sparen möchten besonders geeignet . Wer das nicht braucht kann natürlich auch Honig verwenden.**