

## Donauwellen

Mein erster und schwierigster Kuchen für die Hochzeit von Jürgen und Serap.

### Zutaten für 24 Stücke:

#### Für den Boden:

- 300 g Butter
- 300 g Zucker
- 7 St. Eier
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2-3 EL Kakao
- 3 EL Milch
- Butter zum Einfetten
- 1 großes Glas Sauerkirschen (680 g)
- 1 kleines Glas Sauerkirschen (370 g)

#### Für die Creme:

- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver für je  $\frac{1}{2}$  Liter Milch
- 1 Liter Milch, 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 4 EL Puderzucker

#### Für die Glasur:

- 20 g Kokosfett
- 200 g Vollmilchkuvertüre
- Puderzucker zum Bestäuben



## Kartoffelsalat Christine

### Zutaten:

- 1/2 kg festkochende Kartoffel
- 1 Stück Zwiebel
- 1 kleine Dose Erbsen mit Karotten, klein
- 1 Stück Ei, gekocht, gewürfelt
- 1 Bech. Fleischsalat
- 1 Glas Majonnaise
- 2 Stück saure Gurken mit Brühe
- 1 Stück frische Tomate
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 TL Salz und Pfeffer



### Vorbereitung:

Kartoffeln kochen und pellen, kalt werden lassen.  
Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.  
1 Dose Erbsen mit Karotten abtropfen lassen, die Karotten in Scheiben schneiden.  
Die gekochten Eier würfeln und erst ganz zum Schluss zugeben!  
Den Becher Fleischsalat am besten in einer Metzgerei kaufen.  
Die sauren Gurken würfeln. Etwas Gurkenbrühe dazu untermischen.

### Zubereitung:

Das Ganze, außer den Eiern, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Wenn alles gut abgeschmeckt ist, dann erst die gewürfelte Eier dazu geben.

**Tipp:** Eier mit einem Eierschneider würfeln.

Ein Rezept vom Spotzl, Oktober 2006

### Allgäuer Kartoffelsalat

#### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 2 El Essig und 2 El Öl
- Salz und Pfeffer
- 1-2 Zwiebeln
- 200 ml Fleischbrühe
- 1 kleine Salatgurke in feine Scheiben schneiden.

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen, danach pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln klein hacken und mit Essig, Öl, wenig Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben. Mit der warmen Fleischbrühe alles vermengen. Dann erst abschmecken und nachwürzen, denn die Fleischbrühe ist auch gewürzt. Gurkenscheiben dazu, den Kartoffelsalat ziehen lassen, noch mal abschmecken und servieren. **Tipp:** Bei der Zubereitung sollten die Kartoffel noch warm sein.