

## Zutaten

200g Butter (oder Rama)	1 Päckchen Backpulver
405g Zucker	1 Tasse lauwarme Milch
1 Päckchen Vanillezucker	1 Glas Sauerkirschen
6 große Eier	1-2 Esslöffel Kakao
337g Mehl	1 Packung Buttercreme (Tortencreme Vanille)
112g Gustin	ca. 200g Schokoguss (Kuvertüre)

Butter schaumig rühren; Eier, Zucker und Vanillezucker nacheinander zugeben, bis die Masse ganz sahnig ist. Dann das gesiebte Mehl, Gustin und Backpulver unterrühren.

Zuletzt die Milch (von Hand) unterrühren. 2/3 des Teiges in ein gut gefettetes, viereckiges Backblech streichen. Den restlichen (1/3) Teig mit Kakao mischen und vorsichtig auf den hellen Teig streichen (Vorsichtig verteilen, damit sich der obere braune Teig nicht mit dem unteren hellen Teig vermischt).

Zum Schluss die abgetropften Sauerkirschen auf dem oberen braunen Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober- und Unterhitze) ca. 20-30 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Buttercreme (Vanillecreme) nach Packungsangabe zubereiten und auf den Kuchen verteilen. Anschließend den Kuchen ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Buttercreme (Vanillecreme) etwas fest wird.

Danach den Schokoguss im Wasserbad erhitzen und auf die Buttercreme (Vanillecreme) streichen.

Wenn der Schokoguss etwas angetrocknet ist, den Kuchen in Vierecke schneiden.