

Donauwellen

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Alufolie

Rührteig:

2 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. je 350 g)
250 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
375 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker Kakao
1 EL Milch

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Vanille-Geschmack
100 g Zucker
500 ml Milch
250 g weiche Butter

Guss:

200 g Zartbitterschokolade
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können die Donauwellen auch mit frischen Kirschen, die in geschmolzene Schokolade getaucht werden, verzieren.
- Legen Sie zum Abkühlen des Puddings Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche. Es bildet sich keine Haut und der Pudding muss zwischendurch nicht umgerührt werden.
- Der Kuchen ist gefriergeeignet.

1. Vorbereiten: Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Knapp 2/3 des Teiges auf das Backblech streichen. Kakao sieben, mit Milch unter den übrigen Teig rühren und gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Die Sauerkirschen kurz auf Küchenpapier legen, anschließend auf dem dunklen Teig verteilen und mit einem Löffel etwas in den Teig drücken (Abb. 1). Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

3. Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Buttercreme: Aus Puddingpulver, 100 g Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und dabei gelegentlich durchrühren.

5. Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise darunter rühren, dabei darauf achten, dass



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Die erkaltete Gebäckplatte gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen und den Kuchen etwa 1 Std. kalt stellen (Abb. 2).

6. Guss: Zartbitterschokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Guss auf die fest gewordene Buttercreme streichen und mit Hilfe eines Tortengarnierkammes verzieren (Abb. 3).

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 28 g, Kh: 43 g, kJ: 1.880, kcal: 449



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.