




Donauwellen-Dessert im Glas

Donauwellen liebt einfach jeder! Jetzt gibt es den Klassiker als Dessert im Glas. Aus Marmorkuchen, Vanillepudding und Kirschen ganz einfach zubereitet.

etwa 6 Portionen    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Puddingcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
30 g Zucker
250 ml Milch
200 g Schlagsahne

Schokoladendekoration:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

Außerdem:

370 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
½ Dr. Oetker fertiger
Marmorkuchen (etwa 175 g)

Wie bereite ich Donauwellen-Dessert im Glas zu?:

1 Pudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Den heißen Pudding sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Pudding erkalten lassen.

2 Schokoladendekoration herstellen:

Die Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und Kleckse auf einen Bogen Backpapier geben. Jeden Kleck mit einem Backpinsel ausstreichen und fest werden lassen.



3 Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Marmorkuchen in grobe Stücke schneiden.

4 Donauwellen-Dessert einschichten:

pudding nochmals kräftig durchrühren. Marmorkuchen in Dessertgläser füllen, mit jeweils 1 EL Kirschflüssigkeit beträufeln. Darauf die Sauerkirschen (einige zum Dekorieren beiseitestellen) und den Pudding geben. Das Schokoladendekor vorsichtig vom Backpapier lösen. Das Donauwellen-Dessert mit Schokoladendekor und restlichen Sauerkirschen garnieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Donauwellen-Dessert kann gut mit übrig gebliebenem Marmorkuchen zubereitet werden.