





Donauwellen

Dieses klassische Rezept mit Kirschen, Buttercreme und Schokolade ist sehr beliebt und gut vorzubereiten.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand:
Fett

Rührteig:

700 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
250 g weiche Butter oder
Margarine
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

Wie backe ich leckere Donauwellen?:

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine 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. Die Sauerkirschen kurz auf Küchenpapier legen, anschließend auf dem dunklen Teig verteilen und mit einem Löffel leicht in den Teig drücken. Das Blech in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

- 3 Die Donauwellen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Buttercreme zubereiten:

Aus Puddingpulver, 100 g Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings Frischhaltefolie legen, so bildet sich keine Haut. Pudding erkalten lassen.

- 5 Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalten Pudding durchrühren und esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Die erkaltete Gebäckplatte gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen und die Donauwellen etwa 1 Std. kalt stellen.



⑥ Guss zubereiten:

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.



Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Donauwellen auch mit frischen Kirschen, die in geschmolzene Schokolade getaucht werden, verzieren.
- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.
- Wenn Sie kein Backblech mit hohem Rand haben, können Sie auch einen Backrahmen in Größe des Backblechs auf ein normales Backblech stellen und die Donauwellen wie im Rezept beschrieben zubereiten.
- Falls die Buttercreme gerinnt, 25 g Kokosfett zersetzen und im heißen Zustand langsam mit dem Mixer (Rührstäbe) unter die Buttercreme rühren.