

Sterntaler-Donauwellen

Der Klassiker als schnelle Variante mit Backmischung und Marzipan-Verzierung.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die quadratische Springform (24 x 24 cm):
Fett

Teig:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
1 Backm. Dr. Oetker Donau-
Wellen
100 g weiche Butter
2 Eier (Größe M)
4 EL Milch

Belag:

100 g weiche Butter
125 ml kalte Milch

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse

Wie backe ich einfach und schnell eine Donauwelle?:

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C



2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Butter, Eier und **3 EL Milch** hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in die Form geben und glatt streichen. Den übrigen Teig mit der Mischung mit Kakao (liegt der Backmischung bei) und **1 EL Milch** verrühren. Dunklen Teig vorsichtig auf dem hellen Teig glatt verstreichen. Die Kirschen darauf verteilen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Springformrand und Kuchen vom Boden lösen, aber mit Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Belag zubereiten:

Kuchen auf eine Tortenplatte geben. Mischung für den Belag (liegt der Backmischung bei) mit Butter und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Belag auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Glasurbeutel (liegt der Backmischung bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden. Glasur als Gitter auf die Torte sprengeln. Marzipan-Rohmasse zwischen Frischhaltefolie ausrollen, mit Ausstechförmchen Sterne in 2 Größen (Ø 4 und 3 cm) ausstechen und 5 ca. 2 mm breite Streifen schneiden. Die Torte damit belegen und in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest geworden ist.

