

DONAUWELLE



Zutaten

- 500 g Butter (Zimmertemperatur)
- 360 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 7 Eier (Zimmertemperatur)
- 300 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 3 Esslöffel Kakaopulver
- 1 l Milch
- 3 Tassen Sauerkirschen
- 2 Packungen Vanillepuddingpulver
- 75 g Puderzucker
- 300 g Zartbitterschokolade
- 40 g Kokosfett
- 150 g Sahne
- 20 Kirschen zum Garnieren

Zubereitung

1. 300 g Butter, 300 g Zucker, eine Prise Salz und Eier cremig rühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und zum Teig geben.
3. Alles mischen und in zwei Hälften teilen. 2 Esslöffel Kakaopulver mit 2 Esslöffeln Milch mischen, zu einer Hälfte des Teigs geben und glatt rühren. Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Erst den Teig ohne Kakao dann den Teig mit Kakao auf dem Backblech verteilen. Mit einer Gabel ein Wellenmuster in den Teig formen.
5. Die abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen und ein bisschen in den Teig drücken.
6. In einem vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten bei 180 Grad backen. Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Teig durch ist. (wenn der Zahnstocher beim rausziehen sauber ist, ist der Kuchen fertig)
7. Das Puddingpulver mit etwas kalter Milch mischen. Die restliche Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz zum kochen bringen. Das Puddingpulver hinzufügen und unter ständigem Rühren nochmal zum Kochen bringen, bis die Masse fester wird.
8. Den Pudding in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie gut abdecken. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
9. Puderzucker mit der restlichen Butter mischen. Den abgekühlten Pudding nach und nach in die Buttermasse geben. Die Creme gleichmäßig auf dem Teig verteilen und kühl stellen.
10. Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen. Das Kokosfett erhitzen, die geschmolzene Schokolade hinzugeben und glatt rühren.
11. Schokoladenmischung auf dem Kuchen verteilen und mit einer Gabel ein Wellenmuster formen.
12. Sahne schlagen und einen Tupfen auf jeden Teller geben. Jeweils eine Kirsche auf das Sahnehäubchen geben.

Notiz

Dieses traditionelle Donauwellenrezept wird abwechselnd mit Vanille-, Schokoladenteig, Sauerkirschen und Vanillecreme geschichtet. Nachdem der Kuchen gebacken wurde und abgekühlt ist, kommt eine Schokoladenglasur darüber. Auf der Glasur werden mit einer Gabel Wellen gezogen. Wenn der Kuchen in Stücke geschnitten wird, schaut er von der Seite ein bisschen aus wie die Wellen der Donau. Die Donauwellen schauen sehr elegant aus und schmecken durch die verschiedenen Schichten sehr lecker.