Donauwellen

Luftig-lockerer Teig, feine Creme und köstliche Schokolade: Donauwellen sind ein wahrer Genuss, für den sich der Aufwand des Rezepts auf jeden Fall lohnt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,4 h



Zutaten

4 EL	Kakao
2 EL	Milch (kalte)
400 g	Sauerkirschen

Für den Rührteig

5 Stk.	Eier
180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
200 g	Butter
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Für die Buttercreme

500 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
100 g	Zucker
150 g	Butter

Für die Schokoladen Glasur

200 g	Zartbitterschokolade
50 g	Butter (zerlass oder Kokosfett)

Zubereitung

1. Für die feinen **Donauwellen** zu Beginn den Ofen auf 200 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze). Backpapier auf ein Blech auslegen. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Nun den Rührteig zubereiten: Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben, Vanillezucker und etwas Salz zufügen, mit dem Schneebesen gut durchmischen. Die weiche Butter mit Zucker und Eiern in eine zweite Backschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Das Mehlgemisch nach und nach unterrühren.

3. Den Rührteig halbieren. Unter eine Hälfte das Kakaopulver und die kalte Milch rühren. Zuerst den hellen Teig auf das Backblech streichen. Danach den dunklen Teig von der Mitte aus eingießen und vorsichtig mit dem Messer verstreichen.

4. Auf die abgetropften Kirschen etwas Mehl stäuben und das Sieb einige Male vorsichig schwenken, damit sich das Mehl mit den Kirschen mischt. Dies verhindert, dass die Kirschen beim Backen in den Teig einsinken. Die Kirschen nun auf dem Teig verteilen. Auf mittlerer Schiene rund 30 Minuten lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Nun die Buttercreme herstellen: In einem Topf aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen, dabei ständig rühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Anschließend die weiche Butter schaumig schlagen, den abgekühlten Pudding löffelweise unterrühren. Die Buttercreme auf den erkalteten Boden glatt aufstreichen.

6. Für die Schokoglasur Butter oder Kokosfett in einem kleinen Topf zerlassen. Ein Wasserbad ansetzen. Die Schokolade darüber langsam schmelzen lassen, dabei ständig rühren. Das geschmolzene Fett vorsichtig unterrühren. Kurz abkühlen lassen, dann den Kuchen schnell damit überziehen. Vor dem Servieren mehrere Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Die Donauwellen sind sehr gehaltvoll, sodass man keinen Schlagobers dazu servieren muss. Eine Dekoration mit Staubzucker und einigen frischen Kirschen sieht sehr schön aus.