

Donauwelle nach Mamas Rezept

Die Donauwelle nach Mamas Rezept mit feiner Vanille-Buttercreme schmeckt einfach unwiderstehlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Für den Teig

320 g	Butter
320 g	Zucker
8 Stk.	Eier
250 g	Mehl
250 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver
3 EL	Kakao
80 ml	Milch
1 EL	Fett (für das Blech)
300 g	Sauerkirschen

Für die Buttercreme

500 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
50 g	Zucker
150 g	Butter
80 g	Staubzucker
250 g	Schokoladenglasur

Zubereitung

1. Für die Donauwelle nach Mamas Rezept zuerst den Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die Fettpfanne oder ein hohes Backblech gut einfetten. Die Kirschen abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Mehl mit Backpulver und Speisestärke in einer Schüssel versieben. Weiche Butter in eine Backschüssel füllen und weißschaumig aufschlagen. Langsam den Zucker einrieseln lassen und weiter rühren. Die Eier einzeln einschlagen und unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach unterrühren. Die Hälfte des Teigs in eine andere Schüssel füllen, Milch und Kakao zufügen und verrühren.
3. Den hellen Teig zuerst auf dem Blech verteilen, darüber den dunklen Teig geben. Die Kirschen vorsichtig verteilen, nicht andrücken. Den Teig rund 20 bis 25 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Buttercreme zubereiten: Die Milch in einen Topf füllen, zusammen mit Puddingpulver und Zucker einen Vanillepudding kochen, dabei die Herstellerangaben beachten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Staubzucker und weiche Butter in eine Schüssel füllen, einige Minuten schaumig schlagen. Sobald der Vanillepudding auf dieselbe Temperatur abgekühlt ist, diesen nach und nach unter die Buttermasse heben, nicht mehr schlagen. Die fertige Buttercreme auf den Kuchen streichen.
6. Die Schokoglasur nach Packungsanweisung zubereiten (Mikrowelle oder Wasserbad), vorsichtig über der Buttercreme verteilen. Mit einer Gabel oder Teigkarte durch die flüssige Glasur fahren und beliebige Muster (Wellen o. a.) bilden. Bis zum Servieren kühlstellen.

Tipp

Die Donauwelle nach Mamas Rezept kann man auch mit frischen Kirschen zubereiten.