Donauwellen-Dessert

Wer Donauwelle liebt hat mit diesem Rezept nun den leckeren Kuchen schön portioniert. Außerdem lässt sich das Donauwellen-Dessert für Gäste gut vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Für den Teig

1 Stk.	Ei
60 g	Zucker
60 ml	Öl
60 ml	Milch
115 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Backkakao
1 TL	Milch
1 Glas	Kirschen (185ATG)

Für die Buttercreme

0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
200 ml	Milch
1 TL	Zucker
125 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 TL	Vanillezucker

Für die Schokoglasur

100 g	Zartbitterkuvertüre

1 EL	Nuss-Nougatcreme
1 EL	Öl
Nach Belieben	Backkakao (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für das **Donauwellen-Dessert** zuerst den Vanillepudding kochen. Dazu das Puddingpulver mit dem Zucker und ein paar Esslöffeln von der Milch zu einer glatten Sauce anrühren.

2. Dann die restliche Milch in einen Topf geben, unter Rühren zum Kochen bringen, vom Herd ziehen und die Pudding-Milch einrühren. Anschließend nochmal ca. 1 Minute unter Rühren aufkochen lassen.

3. Danach den Pudding unter gelegentlichem Rühren bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anmerkung: Die Butter sollte später zur Zusammenführung die gleiche Temperatur haben wie der Pudding. Also bitte rechtzeitig herauslegen.

4. Jetzt schon mal die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

5. Dann eine kleine Form (ca.20x 20cm) gründlich ausfetten und den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

6. Nun das Ei mit dem Zucker schaumig rühren.

7. Anschließend das Öl und die Milch hineinfließen lassen und unterrühren.

8. Jetzt das Mehl, mit dem Backpulver vermengen und gesiebt unterheben.

9. Danach den Teig halbieren, eine Hälfte in die Form geben und glatt streichen.

10. Dann unter den restlichen Teig den Kakao (gesiebt), mit der Milch unterheben.

11. Diesen vorsichtig auf den hellen Teig in die Form geben und ebenfalls etwas glatt streichen.

12. Nun die Kirschen auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Der Teig sollte nun im Ofen ca. 30 Minuten backen und bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

13. Jetzt 4 Gläser bereit stellen und den Kuchenteig gleichmäßig in die Gläser bröseln.

14. Anschließend die Butter, mit dem Vanillezucker ein paar Minuten cremig rühren.

15. Dann den Pudding löffelweise und nach und nach unter die Butter rühren.

16. Als nächstes die Buttercreme am besten in einen Spritzbeutel mit Tülle geben und diese dann tupfen-weise auf und eventuell zwischen den Lücken der Kuchenbrösel verteilen. Die Gläser anschließend kühl stellen.

17. Danach die Zartbitterkuvertüre, zusammen mit der Nuss-Nougatcreme und dem Öl über einem heißen Wasserbad temperieren. Diese dann soweit abkühlen lassen, bis sie nicht mehr warm ist.

18. Nun die Schokolade über die Buttercreme geben und fest werden lassen. Vor dem Servieren das Donauwellen-Dessert noch mit etwas Kakao bestäuben.

Tipp

Das Donauwellen-Dessert eine Weile vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.