Donauwellen-Schnitten

Einer der Klassiker auf dem Kuchenbuffet sind die Donauwellen-Schnitten. Mit diesem Rezept ist man für jeden besonderen Anlass bestens gerüstet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

500 g	Sauerkirschen
200 g	Schokoladenglasur (dunkle)

Für den Teig

350 g	Butter (oder Margarine)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
8 Stk.	Eier
400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 TL	Fiber-Husk
2 EL	Kakao
3 EL	Milch

Für die Creme

500 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 EL	Rum (oder Cognac)
250 g	Butter (oder Margarine)
50 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Donauwellen-Schnitten** den Backofen auf 175°C vorheizen. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver und Fiber-Husk mischen und alles gut verrühren.

2. Sauerkirschen abtropfen lassen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und die Hälfte des Teiges gleichmäßig darauf verteilen. Die andere Teighälfte mit Milch und Kakao mischen und dann auf den hellen Teig streichen.

3. Kirschen auf dem Teig verteilen und den Kuchen im Ofen ca. 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dazu zuerst den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten und abkühlen lassen.

4. Die Butter oder Margarine mit dem Staubzucker schaumig schlagen und den Pudding (der die gleiche Temperatur wie die Butter haben sollte) unterheben. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

5. Die Creme gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Schokoladenglasur in einer Schüssel in diesem Wasserbad schmelzen lassen.

6. Die Schokoglasur großzügig auf der Puddingcreme verteilen und zügig glatt streichen. Anschließend die Donauwellen-Schnitten bis zum Servieren mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Unsere Empfehlung
Backform 28,5 x 23 x 4 cm
antihaftbeschichtet,
hitzebeständig zur Backform



Tipp

Wer die Donauwellen-Schnitten abwandeln mag, kann die Kirschen durch andere Früchte wie Birnen oder Ananas ersetzen.