

REZEPT FÜR DONAUWELLEN



DONAUWELLEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16-20 Stücke | 70 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Kuchen:

- 250 g weiche Butter
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eier (Größe M)
- 380 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 120 ml Milch
- etwas Fett für die Form
- 30 g Kakao
- 1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)

Für Buttercreme und Schokoguss:

- 500 ml Milch
- 30 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 EL Speisestärke
- 250 g weiche Butter
- 75 g SweetFamily Puderzucker
- 200 g Zartbitterkonvertüre
- 20 g Kokosfett



5395

ZUBEREITUNG

475

Kcal

Pro Stück (bei
20) ca.

7

Gramm

Eiweiß

45

Gramm

Kohlenhydrate

28

Gramm

Fett

Kuchenteig zubereiten und backen:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für den Kuchenteig Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln zufügen und gründlich unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit 60 ml Milch kurz unterschlagen. Die Hälfte vom Teig in eine gefettete rechteckige Backform (ca. 25 x 35 cm) streichen. Kakao und übrige Milch unter den restlichen Teig rühren. Schokoteig auf dem hellen Teig in der Form verteilen. Kirschen abtropfen lassen und darauf geben, leicht eindrücken. Kuchen im heißen Backofen ca. 35 Minuten backen.

Buttercreme zubereiten:

2. Inzwischen für die Buttercreme 100 ml Milch mit Zucker, Puddingpulver und Stärke glatt rühren. Übrige Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zufügen und zu einem Pudding kochen. In eine Schüssel umfüllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und ganz abkühlen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Butter mit Puderzucker dickcremig und hell aufschlagen. Abgekühlten Pudding esslöffelweise unterrühren. Buttercreme auf den Kuchen streichen und 1-2 Stunden kühl stellen.

Schokoguss herstellen, wellig auftragen:

4. Für den Guss Kuvertüre und Kokosfett hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und gut abkühlen lassen, bis die Masse gerade noch flüssig ist. Auf der Creme auf dem Kuchen verteilen und mit einer Teigkarte mit Zacken ein Muster

REZEPT FÜR DONAUWELLEN

hineinziehen. Im Kühlschrank mind. 30 Minuten fest werden lassen, dann Kuchen in Stücke schneiden.