

Donauwellen

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.



Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand:

etwas Fett

Rührteig:

2 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. je 350 g)
 250 g weiche Butter oder Margarine
 200 g Zucker
 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
 1 Pr. Salz
 5 Eier (Größe M)
 375 g Weizenmehl
 3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
 20 g Dr. Oetker Kakao
 1 EL Milch

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
 100 g Zucker
 500 ml Milch
 250 g weiche Butter

Guss:

200 g Zartbitterschokolade
 2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Knapp 2/3 des Teiges auf das Backblech streichen. Kakao sieben, mit Milch unter den übrigen Teig rühren und gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen. Die Sauerkirschen kurz auf Küchenpapier legen, anschließend auf dem dunklen Teig verteilen und mit einem Löffel leicht in den Teig drücken (Abb. 1). Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

3 Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Buttercreme:

Aus Puddingpulver, 100 g Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings Frischhaltefolie legen, so bildet sich keine Haut. Pudding erkalten lassen.

5 Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalten Pudding durchrühren und esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Die erkalte Gebäckplatte gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen (Abb. 2) und den Kuchen etwa 1 Std. kalt stellen.

Guss:

6



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Zartbitterschokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Guss auf die fest gewordene Buttercreme streichen und mit Hilfe eines Tortengarnierkammes verzieren (Abb. 3).

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Donauwellen auch mit frischen Kirschen, die in geschmolzene Schokolade getaucht werden, verzieren.
- Der Kuchen ist gefriergeeignet.
- Wenn Sie kein Backblech mit hohem Rand haben, können Sie auch einen Backrahmen in Größe des Backblechs auf ein normales Backblech stellen und den Kuchen wie im Rezept beschrieben zubereiten.
- Falls die Buttercreme gerinnt, 25 g Kokosfett zerlassen und im heißen Zustand langsam mit dem Mixer (Rührstäbe) unter die Buttercreme rühren.