



Blechkuchen mit saftigen Böden und Vanillecreme



Zutaten

Menge

1 Prise	Salz
350 g	Mehl
3 EL	Kakaopulver
1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver
275 g	Zucker
200 g	Zartbitterkuvertüre
1 Prise	Zimt
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2	Zitrone
2 TL	Backpulver
5	Eier
1 Glas	Schattenmorellen
500 g	weiche Butter
1 EL	Kokosfett

Rezeptinfo

Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2129 kJ, 509 kcal, 51,2 g Kohlenhydrate, 7,7 g Eiweiß, 31,4 g Fett, 146 mg Cholesterin, 2,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Die Donauwelle ist wohl einer der klassischsten Kuchen in Deutschland und Österreich und wirklich mega lecker! Aber wusstet du, dass man Donauwelle auch super einfach zuhause selbst backen kann? Unser Rezept für Donauwelle ist wirklich super einfach und ganz schnell nachgemacht! Die Basis unserer Donauwelle ist ein klassischer Rührteig, bei dem eine Hälfte des Teiges hell bleibt und die andere Hälfte mit Kakaopulver vermischt wird. Die Wellen der Donauwelle entstehen durch die Kirschen, die in den Teig gedrückt werden. Dann wird unsere Donauwelle natürlich auch noch mit einer selbstgemachten Buttercreme und geschmolzener Kuvertüre getoppt. Probiere unsere Donauwelle unbedingt einmal aus, der Blechkuchen schmeckt wirklich einfach köstlich! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst musst du die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Danach den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig 250g Butter, Vanillezucker, Zimt und 225g Zucker sowie eine Prise Salz dick cremig aufschlagen. Dann nach und nach die Eier einrühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit 3 EL Milch unter den Teig rühren.

Step 2:

Nun streichst du die Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Form. Unter die andere Hälfte rührst du das Kakaopulver und 5 EL Milch. Dann den dunklen Teig auf dem hellen verstreichen und die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und in den Teig drücken. Im heißen Ofen für ca. 25 Minuten lang backen. Dann abkühlen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du schon einmal die Füllung machen. Dazu das Puddingpulver mit 50g Zucker, etwas Zitronenabrieb und ca. 6 Esslöffeln von den restlichen 440ml Milch glattrühren. Nun die übrige Milch aufkochen und das Puddingpulver einrühren. Dann in eine Schale geben und die Oberfläche sofort mit Frischhaltefolie abdecken und den Pudding abkühlen lassen.

Step 4:

Jetzt kannst du die restlichen 250 g Butter dick schaumig aufschlagen und die abgekühlte Puddingmasse löffelweise dazugeben. Dann streichst du die Creme auf den Kuchen und stellst ihn kalt.

Step 5:

Zum Schluss hackst du die Kuvertüre klein und lässt sie mit dem Kokosfett schmelzen. Dann gleichmäßig auf die helle Creme streichen und leicht fest werden lassen. Danach den Rand der Form lösen und mit einer gezackten Teigkarte wellenartige Streifen durch die Kuvertüre ziehen.