

Rezept Donauwellen

Zubereitung

Die angegebenen Mengen reichen für ein Kuchenblech voll mit leckerer Donauwelle. Aus 350g Mehl, 250g Zucker, 250g Butter, 6 Eiern und je einem Päckchen Vanillinzucker und Backpulver einen glatten Rührteig herstellen. Die Hälfte des Teiges auf einem eingefetteten Kuchenblech verteilen. Die andere Hälfte mit 2 Esslöffel Kakao oder Schokoladenkaba vermengen und über dem hellen Teig auf dem Blech verstreichen, so dass sich zwei Schichten ergeben.

Danach den Teig noch mit 1 Glas Sauerkirschen oder Schattenmorellen belegen und diese leicht in den Teig drücken. Der Teig wird nun bei 200°C (Elektroherd) maximal 25 min gebacken. Bei Umluft 180°C.

Für die nächste Lage kann man entweder Vanille-Pudding aus Puddingpulver kochen oder auch Paradiescreme mit Vanillegeschmack verwenden. Der Vorteil von Paradiescreme ist, dass man nicht warten muss bis die Masse abgekühlt ist, sondern kann sie gleich auf den Kuchen geben.

Für die Glasur kann man entweder fertigen Schokoladenguss verwenden oder normale Schokolade nehmen – keine Schokolade mit Füllung nehmen. Beides muss zunächst im Wasserbad geschmolzen werden. Bei normaler Schokolade unbedingt noch Kokosfett hinzufügen. Damit lässt sich die Glasur besser auf dem abgekühlten Pudding verteilen und vermengt sich nicht mit diesem. Zum Schluss die Glasur vollständig abkühlen lassen und die Donauwellen sind servierfertig.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)

