CHEFKOCH

Rezept online aufrufen

Donauwelle - super easy

hier kann eigentlich gar nichts mehr schief gehen...



Für ein tiefes Backblech von ca. 30 x 40 cm. Geringfügig kleiner ist auch möglich.

Zuerst die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und in Stücken in eine Schüssel geben, damit sie schön weich werden kann.

Dann das Puddingpulver mit 50 ml Milch und dem Zucker glatt rühren, den Rest der Milch aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen lassen und sofort in eine Schüssel umgießen. Frischhaltefolie direkt auf den warmen Pudding legen, so dass möglichst keine Luftblasen zwischen Pudding und Folie entstehen. Den Pudding nun bei Raumtemperatur auskühlen lassen, bitte nicht kalt stellen!

Ein tiefes Blech (ich nutze ein 30 x 40 cm Blech, auf das ich einen Backrahmen stelle) dünn einfetten und mit Backpapier belegen, so dass das Papier gut anliegt. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker dick-cremig aufschlagen und langsam das Öl zugießen. Anschließend Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eiercreme rühren. Die Hälfte des Teiges auf das Blech streichen. Den übrigen Teig mit Kakao und Milch verrühren und vorsichtig darüber streichen. Die Kirschen darauf verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 min. backen. Anschließend das Backpapier vom Blech auf einen Rost ziehen und auskühlen lassen.

Die inzwischen zimmerwarm gewordene Butter cremig rühren. Die Folie vom ebenfalls zimmerwarm gewordenen Pudding abnehmen und nun löffelweise den Pudding unter die Butter rühren. Falls der Kuchenboden noch warm ist, die Creme evtl. so lange kalt stellen. Danach die Creme gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Wieder kalt stellen.

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen, dann Nutella und Öl darunter rühren, so dass ein recht flüssiger Schokoladenguss entsteht. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und mit einer Teigkarte oder einem Messer

Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:

3	Ei(er)
175 g	Zucker
175 ml	Öl
175 ml	Milch
350 g	Mehl
3 TL	Backpulver
1 EL	Kakaopulver
1 EL	Milch
1 Glas	Sauerkirschen, abgetropft
	Fett für das Blech

Für die Creme:

1 Pck.	Vanillepuddingpulver
400 ml	Milch
2 EL	Zucker
250 g	Butter

Für die Glasur:

200 g	Zartbitterschokolade
2 EL	Nutella
1 EL	Öl

Rezept von: alina1st

auf der Creme glattstreichen.

Am besten im Kühlschrank fest werden lassen.

Arbeitszeit	ca. 1 Stunde
Koch-/Backzeit	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 7914