

Klassische Donauwelle mit Kirschen und Buttercreme

Zubereitung: 40 min

Backzeit: 25 bis 30 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 10 min (ohne Kühlzeit)

Zutaten für 1 Blech (z. B.: Blechkuchen-Springform mit 42 x 29 cm):

Für den Teig:

250 g Butter, zimmerwarm

220 g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier (L) oder 5 Eier (M), zimmerwarm

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

15 g Kakaopulver

evtl. 3 EL Milch, zimmerwarm

1 Glas Sauerkirschen

Für die Buttercreme:

500 ml Milch

40 g Zucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver

1 Prise gemahlene Vanille

250 g Butter, zimmerwarm!

Für die Glasur:

200 g Zartbitterkuvertüre

20 g Palmin

Besonderes Werkzeug:

Blechkuchenspringform oder normales Backblech mit höherem Rand

Küchenmaschine/Handrührgerät mit Schneebesens

Teigkarte oder Winkelpalette

Zubereitung:

Da der Pudding für die Buttercreme nach dem Kochen auf Zimmertemperatur kommen muss, bereiten wir ihn als erstes zu. Dafür das Vanillepuddingpulver mit Zucker und ein paar EL Milch in einer Schüssel klümpchenfrei verrühren. Die restliche Milch mit der gemahlene Vanille in einem Topf aufkochen lassen. Sobald sie kocht, den Topf vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver hineingeben und mit einem Holzlöffel oder Schneebesens schnell verrühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Anschließend erneut auf die Herdplatte stellen und den Pudding einmal kurz aufkochen lassen. Den fertigen Pudding in eine Schale füllen, mit etwas Frischhaltefolie direkt den Pudding bedecken - damit keine Haut entsteht - und so den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter nun aus dem Kühlschrank nehmen und ebenfalls auf Zimmertemperatur kommen lassen.

Die Backform mit Butter einpinseln und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Sauerkirschen über einem Sieb abtropfen lassen. Für den Teig die Butter mit dem Zucker, der Vanille und dem Salz schaumig schlagen bis es weißcremig ist. Einzeln die Eier hinzugeben und jedes

Ei sorgfältig unterrühren. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zum Rest sieben. Mit 2 EL Milch nur kurz glattrühren bis keine Mehlnecker mehr vorhanden sind. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Zum restlichen Teig wird nun noch Kakaopulver gesiebt und mit 1 EL Milch glatt gerührt. Den Schoko-Teig nun auf dem Vanilleteig verstreichen. Die abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. So wandert der Kuchen nun für 25 bis 30 min bei mittlerer Schiene in den Ofen. Stäbchenprobe bitte nicht vergessen!

Anschließend den Kuchen vollständig erkalten lassen.

Die Butter in einer Rührschüssel mindestens 3 min schaumig aufschlagen. Den Pudding kurz mit einem Löffel verrühren und esslöffelweise zur Butter geben. So weiter verfahren bis der komplette Pudding in die Butter eingearbeitet wurde. Die Buttercreme auf den abgekühlten Kuchen geben und mit einer Teigkarte oder einer Winkelpalette glatt streichen.

Für die Glasur die Zartbitterschokolade klein hacken und zusammen mit dem Palmin über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Mit einem Pinsel/Teigkarte oder Winkelpalette die Glasur auf der Buttercreme verteilen. Wer mag, kann noch mit einer gezackten Teigkarte Wellen in die Glasur ziehen.

Den Kuchen nun bis zum Verzehr kühl stellen, mindestens jedoch zwei Stunden.

Zum Anschneiden das Kuchenmesser am besten immer wieder in warmes Wasser eintauchen, damit die Schokolade beim Schneiden nicht bricht.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥