

Donauwelle (1 Blech)

Originalrezept: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/klassische-donauwelle-mit-pudding>

Für den Teig

5 Eier
200 g Zucker
125 ml Sonnenblumenöl
250 g Mehl
2 TL Backpulver
125 ml Wasser
2 EL Rum (z.B. Atlantico Blau mit Vanille Aroma)
2 EL Kakaopulver
2 EL Milch
1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht: 350 g)
Butter für das Blech
Mehl für Kirschen und Blech

Für die Füllung

800 ml Milch
2 Pck. Puddingpulver
75 g Zucker
125g Butter

Für die Glasur

400 g Zartbitterkuvertüre
60g Butter

5 Eier (Gr. M), 50 g Zucker , 125 ml Sonnenblumenöl, 150 g Zucker, 250 g Mehl (Type 405), 2 TL Backpulver, 125 ml Wasser, 2 EL Rum

Backofen auf **180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit 50 g des Zuckers steif schlagen. Eiweiß beiseite stellen. Öl, Eigelb und den restlichen Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und 125 ml Wasser, Rum in Teilmengen gleichmäßig hinzugeben und zu einem glatten Teig rühren.

2 EL Kakaopulver, 2 EL Milch

Teig halbieren. In eine Hälfte Kakaopulver und Milch geben und mit einem Schneebesen oder Teigspatel verrühren. Das steife Eiweiß halbieren, jeweils eine Hälfte in beide Teige geben und mit einem Teigspatel unterheben.

1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht: 350 g), Mehl

Blech (39 x 26 x 4 cm) mit Butter fetten und sorgfältig einmehlen (ca. 4 EL). den hellen Teig darauf glatt streichen. Den dunklen Teig in Klecksen darauf geben und ebenfalls verteilen.

Schattenmorellen im Sieb abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Mehl dazu geben und vorsichtig verrühren bis die Kirschen trocken und mehlig sind. Kirschen in den Teig drücken.

Kuchen im vorgeheizten Ofen **ca. (15-)25 Minuten** backen (abhängig von der Blechgröße und Teigdicke!) Vollständig auskühlen lassen. (Mit einem Zahnstocher oder Spieß testen, wenn's klebt ist es noch nicht gut)

800 ml Milch, 2 Pck. Vanillepuddingpulver, 75 g Zucker

Für die Füllung Milch mit dem Puddingpulver und Zucker nach Packungsanleitung aufkochen. Pudding in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken (die Folie sollte direkt auf dem Pudding aufliegen). Vollständig auskühlen lassen.

125g weiche Butter

Butter mehrere Minuten hell-cremig aufschlagen. Den abgekühlten Pudding löffelweise zur Butter geben und verrühren. Puddingschicht auf den ausgekühlten Kuchen im Blech geben und glatt streichen. Kuchen bis zum Aufgießen der Schoko-Schicht auf Zimmertemperatur abkühlen. (Wenns zu kalt ist kann man die Schokolade nicht drauf verteilen)

400 g Zartbitterkuvertüre, 60g Butter

Für die Glasur Butter schmelzen, Zartbitterkuvertüre grob hacken und in der Butter schmelzen, kurz verrühren. Schokoglasur möglichst gleichmäßig auf die Puddingschicht gießen, zügig verteilen und glatt streichen. Auskühlen lassen. Nach 15-20 Minuten ist die Schokolade so fest , dass man Stücke vorschneiden kann, ohne dass die Schoki wieder in die Schnitte reinläuft. Wenn die Schokolade komplett ausgekühlt ist muss man das Messer beim Schneiden immer wieder in heißem Wasser erwärmen damit die Schokolade nicht beim schneiden bricht.

Der Kuchen ergibt ca. 20-24 Stücke.