

Donauwellen

Das Rezept ist für ein handelsübliches Backblech ausgelegt. Ich stelle immer noch einen eckigen Backrahmen darauf, so backt der Teig gleichmäßiger.

Zutaten:

250g Butter
300g Zucker
1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
6 Eier
350g Mehl
2 TL Backpulver
50g Backkakao
50ml Milch
1 Glas Schattenmorellen

Creme:

500ml Milch
40g Speisestärke
3 Eigelb
1 Vanilleschote
125g Zucker
250g Butter

Guss:

100g Vollmilch Schokolade
100g Zartbitter Schokolade
200g Sahne

Zubereitung:

Wir kochen zu allererst den Pudding. Hierfür geben wir 450ml der Milch in einen Kochtopf und bringen diese zum Kochen. Das Mark, sowie die ausgekratzte Vanilleschote werden mit in die Milch gegeben. In der restlichen Milch wird die Speisestärke glatt gerührt, die Eigelbe dazugegeben und ebenfalls glatt rühren. Kocht die Milch wird das Gemisch, sowie der Zucker zur heißen Milch gegeben und aufgeköcht bis die Masse eindickt. Bitte immer rühren, damit nichts anbrennt. In eine Schüssel füllen, die Vanilleschote entfernen, direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und komplett auskühlen lassen.

Für den Guss die Sahne einmal kurz aufkochen lassen, die gehackte Schokolade dazugeben und in der Sahne schmelzen lassen. Umrühren bis sich alles verbunden hat und abkühlen lassen.

Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier sehr schaumig rühren. Die Masse sollte hellcremig sein. Dann das Mehl mit dem Backpulver mischen und darunter rühren.

Die Hälfte des Teiges auf ein Backblech streichen, die andere Hälfte mit dem Backkakao und der Milch verrühren. Diesen dann auf den hellen Teig streichen. Die Schattenmorellen gut abtropfen lassen und auf der Teigoberfläche gleichmäßig verteilen.

Den Kuchen nun im vorgeheizten Backofen bei 175° Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen komplett auskühlen lassen.

Zubereitung der Creme:

Die zimmerwarme Butter wird aufgeschlagen bis sie fast weiß ist, nun wird löffelweise der abgekühlte Pudding dazugegeben. Die Creme sollte keine Klümpchen mehr haben.

Diese wird nun auf dem Kuchen verteilt, anschließend den Guss darauf geben. Der sollte flüssig, aber nicht mehr warm sein.

Den Kuchen 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren sollte der Kuchen aber Zimmertemperatur haben, dann lässt er sich super schneiden.

Gutes Gelingen!!!!