

Rezept

Donauwellen mit Stevia

Ein Rezept von Donauwellen mit Stevia, am 20.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)	8 zimmerwarme Eier
3 – 4 EL Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	1 Prise Salz
25 g Daforto Stevia Plus	1 Msp. Vanillepulver
250 g weiche Joghurtbutter	2 gestrichene TL Backpulver
300 g Mehl	1 EL Kakaopulver (stark entölt)

FÜR DEN BELAG:

60 g Speisestärke	¾ l Milch (1,5 %)
2 Msp. Vanillepulver	0,6 g Steviosid-Extrakt
175 g weiche Joghurtbutter	180 g Stevia-Schokoglasur
200 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Blech oder Backrahmen von 35 × 35 cm (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Für den Belag die Stärke mit 1/8 l Milch, dem Vanillepulver und Steviosid-Extrakt in einer Schüssel glatt rühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, die angerührte Stärke in die heiße Milch geben und alles unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den Pudding ggf. in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt (so bildet sich keine Haut) ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen für den Teig den Ofen auf 170° vorheizen, das Blech mit Backpapier auslegen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Aus den restlichen Teigzutaten (außer dem Kakao) nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Rührteig zubereiten. Die Hälfte des Teiges gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
3. Kakao sieben und locker unter die zweite Teighälfte mischen. Dann den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und glatt streichen. Die Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in 30 – 35 Min. goldbraun backen. Wenn er fertig ist (Stäbchenprobe), den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Für den Belag die Butter schaumig rühren und die abgekühlte Puddingmasse nach und nach dazugeben. Den abgekühlten Teig mit der Creme bestreichen. Für den Guss die Glasur klein hacken, die Sahne erhitzen und die Glasur darin auflösen. Den Kuchen mit dem Schokoguss überziehen, dabei nach Belieben mit einem Garnierkamm Wellen ziehen. Dann nochmals ca. 1 Std. kühl stellen. Zum Servieren in quadratische Stücke schneiden.