Rezept

Klassische Donauwellen

Ein Rezept von Klassische Donauwellen, am 11.06.2025

Zutaten

Für den Teig

- **250 g** weiche Butter
- **6** Eier (Größe M)
- **375 g** Mehl (Type 405)
- **1 Glas** Schattenmorellen (370 g Abtropfgewicht)
- **2** gestrichene EL Kakaopulver
- **200 g** Zucker
- Salz
- **2** gehäufte TL Backpulver
- **2 EL** Milch

Für die Vanillecreme

- **1 Päckchen** Vanillepuddingpulver zum Kochen
- **500 ml** Milch
- **100 g** Zucker
- **250 g** weiche Butter

Für den Guss

- **200 g** Zartbitterkuvertüre
- **20 g** Kokosfett

Außerdem

Fett für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (ca. 20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig weiche Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen und 1 Prise Salz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unterrühren. Die Kirschen auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech einfetten. Zwei Drittel des Teiges darauf verstreichen. Unter den restlichen Teig Milch und Kakao rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen verstreichen. Die Kirschen darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Herausnehmen und ganz abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Vanillecreme das Puddingpulver mit Zucker und 6 EL Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, angerührtes Puddingpulver dazugießen und unter Rühren einmal aufkochen. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie bedecken (das verhindert, dass er eine Haut bekommt). 30-45 Min. abkühlen lassen, bis er gerade noch lauwarm ist.

4. Weiche Butter mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig schlagen. Den noch lauwarmen Pudding esslöffelweise unter die Butter rühren (weder Butter noch Pudding dürfen zu kalt sein, sonst gerinnt die Buttercreme). Die Buttercreme auf dem erkalteten Teigboden glatt streichen und den Kuchen 30 Min. kalt stellen.

---

5. Für den Schokoladenguss die Kuvertüre hacken, mit dem Kokosfett in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann auf der festen Puddingcreme verstreichen. Mit einem gewellten Tortenkamm oder einer Gabel wellenförmige Linien in den Schokoladenguss ziehen. Fest werden lassen.