

Kuchen Rezepte

Donauwelle Kuchen - Unser Tipp:

Zutaten: Teig

4 Eier (gösse M)
200g Zucker
200g Butter (Margarine)
375g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Packchen Vanillezucker

Zutaten: Belag

2 Gläser Schattenmorellen
2 Päckchen klare Tortenguss
2 Päckchen Vanillepuddingpulver ohne kochen
2 Tassen Milch
200g Butter
2 Päckchen Kuvertüre Schoko

Backmischung für den Teig:

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Danach Margarine zugeben und alles gut vermischen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit der Teig Masse gut verrühren.

Den Teig auf einem gut gefetteten und mit Mehl bestreuten Backblech verteilen. Die abgetropften Schattenmorellen auf dem Teig verteilen. Jetzt das Ganze bei 200 Grad, 30 Minuten im Backofen backen. Anschließend den Teigboden abkühlen lassen.

Für den Belag:

1/2 Liter Schattenmorellensaft mit dem klaren Tortenguss kochen und auf dem abgekühlten Boden gleichmäßig verteilen. Das Puddingpulver mit der Milch verrühren und etwas ruhen lassen damit der Pudding fest wird. Die zimmerwarme Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer cremig rühren. Anschließend die Puddingmasse löffelweise zugeben und alles gut miteinander vermischen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und dann den Kuchen damit bestreichen. Vor dem Verzehr die Donauwelle im Kühlschrank aufbewahren dann schmeckt der Kuchen besonders gut.