



Die Donauwelle ist ein klassischer Blechkuchen. Sie besteht aus einem Rührteig, welcher aus einem hellen und einem dunklen Teil besteht und mit saftigen Sauerkirschen belegt wird. Durch das Eindrücken der Kirschen entsteht eine Wellenform der beiden Teige im Anschnitt, sie soll an den Wellengang der Donau erinnern. Mit Buttercreme und Kuvertüre bestrichen passt der Klassiker auf jede Kaffeetafel. Ich habe die Donauwelle klassisch als Blechkuchen gebacken, du kannst sie nach Belieben aber auch als runde Torte backen.



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**190 °C O/U**



Kühlzeit  
**30 Minuten**

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

## RÜHRTEIG

Rühre die Butter mit dem Zucker und Vanilleextrakt in etwa 10 Minuten weiß-cremig. Gib die Eier einzeln dazu und rühre jedes Ei etwa 30 Sekunden ein. Mische die trockenen Zutaten, siebe sie zur Masse und hebe sie mit 2 EL Milch unter. Fülle etwa die Hälfte des Teiges in den Backrahmen und verteile ihn. Rühre den Kakao und 2 EL Milch unter die andere Hälfte und streiche den dunklen Teig auf den hellen Teig. Nach Belieben kannst du den Teig noch mit einer Gabel marmorieren. Lege die abgetropften Kirschen auf den Teig, drücke sie leicht hinein und backe den Kuchen im vorheizten Ofen für 25-30 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

## BUTTERCREME

Verrühre 6 EL der Milch mit der Stärke. Gib die restliche Milch mit dem Zucker und Vanilleextrakt in einen Topf und lasse sie unter Rühren aufkochen. Gib die Stärke-Mischung dazu, rühre sie ein und koche die Mischung nochmals kurz auf. Fülle den Pudding in eine Schüssel, decke ihn direkt an der Oberfläche ab und lasse ihn auf Zimmertemperatur abkühlen.

Rühre die zimmerwarme Butter cremig und gib den Pudding esslöffelweise dazu.



**Tipp:** Streiche den Pudding vorher durch ein Sieb um Klümpchen zu vermeiden.



Streiche die Buttercreme auf den Boden glatt und stelle den Kuchen für mindestens 30 Minuten kühl.

## TEIG:

- 250 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 5 Eier** (zimmerwarm)
- 375 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 4 EL** Milch (zimmerwarm)
- 20 g** Kakao
- 1** Sauerkirsche (Abtropfgewicht)

## BUTTERCREME:

- 500 g** Milch
- 40 g** Speisestärke
- 60 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 250 g** Butter (weich)

## GLASUR:

- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 1 EL** Kokosöl

## GLASUR

Temperiere die Kuvertüre. Schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen, nicht

## DONAUWELLE / SALLYS CLASSICS



kochenden Wasserbad. Nimm die Schokolade vom Wasserbad und rühre das restliche Drittel gemeinsam mit dem Kokosöl ein. Verteile die Glasur gleichmäßig auf der Creme und ziehe mit einer Teigkarte oder Gabel ein Wellenmuster ein. Entferne den Backrahmen und nutze eine Kucheneinteiler um den Kuchen in gleichmäßige Stücke einzuteilen. Stelle die Donauwelle bis zum Verzehr kühl. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!