

Donauwelle

Ein beliebter Kuchenklassiker aus Rührteig, Kirschen, Buttercreme und Kuvertüre. So saftig-weich, aromatisch und cremig zugleich! Ein Genuss auf ganzer Linie ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milch- und maisfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech (Größe 30 x 40cm)

Für den Teig:

200g Zucker

100g Butter (ggf. laktosefrei)

100ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

5 Eier (Gr. M)

150g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

280g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Backpulver

3 EL Kakaopulver

3 EL Milch (ggf. laktosefrei)

1 Glas Sauerkirschen, abgetropft

Für die Creme:

1,5 P. Vanillepuddingpulver (Zutatenliste beachten)

600ml Milch (ggf. laktosefrei)

3 EL Zucker

200g Butter (ggf. laktosefrei), Zimmertemperatur

Für die Glasur:

250g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

1 TL Kokosöl

1. Den Teig herstellen. Zucker, Butter, Öl und Eier in eine Rührschüssel geben und einige Minuten cremig rühren. Anschließend Joghurt, Mehl und Backpulver unterrühren.
2. Die halbe Teigmenge auf ein gefettetes Backblech streichen. Unter den restlichen Teig Kakaopulver und Milch rühren, dann den Teig esslöffelweise auf den hellen Teig geben und verstreichen. Die Kirschen darauf verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
4. Für die Buttercreme Puddingpulver mit 75ml Milch und Zucker glattrühren, restliche Milch unter rühren zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver einrühren, einmal aufkochen lassen, dann den Pudding sofort in eine Schüssel umfüllen und direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen.
5. Die Butter mit dem Handrührgerät weißschaumig rühren. Den Pudding esslöffelweise unter die Butter rühren. Achtung! Butter und Pudding müssen in etwa die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt die Buttercreme! Die Buttercreme gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Kuchen für etwa 1 Stunde an einen kühlen Ort stellen.
6. Kuvertüre und Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Den Guss gleichmäßig auf die Buttercreme geben, evtl. mit einer gezackten Teigkarte ein Wellenmuster einziehen. Glasur fest werden lassen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig anstatt Butter vegane Margarine einsetzen. Naturjoghurt durch eine vegane Alternative, z.B. Sojajoghurt, tauschen. Anstatt Milch einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Cashewdrink, verwenden. Für die Creme anstatt Milch ebenfalls Cashewdrink einsetzen. Butter durch vegane Margarine tauschen. Für die Glasur vegane

Zartbitterkuvertüre verwenden. Ersatzprodukte sind im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen erhältlich.

Maisfrei – Tipp: 320g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

Bild 1: Oben links: Den Schokoteig auf dem hellen Teig verteilen. Oben rechts: Den Teig mit Kirschen belegen. Unten: Den fertig gebackenen Kuchen auskühlen lassen.



Weitere Bilder: Fertige Donauwelle





rezepte-glutenfrei.de