

Rezept des Monats Oktober 2015

Weltladen Balingen

Donauwelle

Kuchen



Donauwelle

Weltladen Balingen

Zutaten :

für
ca. 40 Stücke

Boden:

250g Butter
250g Zucker (WL)
6 Eier
350g Mehl
1 P. Backpulver
2 EL Kakao (WL)
2 Gläser Sauerkirschen

Belag

½ l Milch
1,5 P. Vanillepudding
100g Zucker (WL)
15g Palmin
200g Butter

Guß

1 Tafel Vollmilchschokolade (WL)
1 Tafel Halbbitterschokolade (WL)
50g Palmin

So geht's :

1. Weiche Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach zimmerwarme Eier unterrühren. Mehl gemischt mit Backpulver unterheben. Die Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen. Den Rest des Teiges mit Kakao vermischen und auf den weißen Teig streichen. Abgetropfte Sauerkirschen auf dem Teig verteilen. Leicht andrücken.
2. Bei 175° 30 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Pudding kochen, Palmin dazugeben, mit Folie abdecken und abkühlen lassen.
4. Butter schaumig schlagen und den abgekühlten Pudding nach und nach unterrühren.
5. Die Schokoladen klein brechen und mit 50g Palmin im Wasserbad schmelzen (Achtung - nicht zu heiß werden lassen).
6. Den Guß auf den ausgekühlten Kuchen fließen lassen und vorsichtig verstreichen. Im Kühlschrank auskühlen lassen.
7. Vor dem Anschneiden den Kuchen ½ Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen, sonst bricht der Guß.

