

# Donauwelle mit Pudding vom Blech



Einfach Backen / Maria Panzer

## ZUTATEN (FÜR 1 BLECH)

### Für den Teig

5	Eier
200 g	Zucker
125 ml	Sonnenblumenöl
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
125 ml	Wasser
2 EL	Kakaopulver
2 EL	Milch
	Schattenmorellen
1 Glas	(Abtropfgewicht: 350 g)
	Butter für die Form

### Für die Füllung

1 Liter	Milch
2 Pck.	Puddingpulver
75 g	Zucker
200 g	Butter

### Für die Glasur

300 g	Zartbitterkuvertüre
1 TL	Kokosöl

Backen:	25 Min.
Abkühlen:	60 Min.
Dauer:	45 Min.
Niveau:	Mittel

## 1. SCHRITT

**5 Eier (Gr. M), 50 g Zucker, 125 ml Sonnenblumenöl, 150 g Zucker, 250 g Mehl (Type 405), 2 TL Backpulver, 125 ml Wasser**

Backofen auf **180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160**

**Grad)** vorheizen. Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit 50 g des Zuckers steif schlagen. Eiweiß beiseite stellen. Öl, Eigelb und den restlichen Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und 125 ml Wasser hinzugeben.

## 2. SCHRITT

**2 EL Kakaopulver, 2 EL Milch**

Teig halbieren. In eine Hälfte Kakaopulver und Milch geben und mit einem Schneebesen oder Teigspatel verrühren. Das steife Eiweiß halbieren, jeweils eine Hälfte in beide Teige geben und mit einem Teigspatel unterheben.

## 3. SCHRITT

**1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht: 350 g)**

**Blech (39 x 26 x 4 cm)** mit Backpapier auslegen und den hellen Teig darauf glatt streichen. Den dunklen Teig in Klecksen darauf geben und ebenfalls verteilen. Schattenmorellen im Sieb abtropfen lassen und in den Teig drücken. Kuchen im vorgeheizten Ofen **ca. 25 Minuten** backen. Vollständig auskühlen lassen.

## 4. SCHRITT

**1 Liter Milch, 2 Pck. Vanillepuddingpulver, 75 g Zucker**

Für die Füllung Milch mit dem Puddingpulver und Zucker nach

Packungsanleitung aufkochen. Pudding in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken (die Folie sollte direkt auf dem Pudding aufliegen). Vollständig auskühlen lassen.

## 5. SCHRITT

**200 g weiche Butter**

Butter mehrere Minuten hell-cremig aufschlagen. Den abgekühlten Pudding löffelweise zur Butter geben und verrühren. Puddingschicht auf den ausgekühlten Kuchen im Blech geben und glatt streichen. Kuchen bis zum Aufgießen der Schoko-Schicht kühl stellen.

## 6. SCHRITT

**300 g Zartbitterkuvertüre, 1 TL Kokosöl**

Für die Glasur Zartbitterkuvertüre schmelzen und Kokosöl hinzugeben, kurz verrühren. Schokoglasur gleichmäßig auf der Puddingschicht verteilen und glatt streichen. Auskühlen lassen. Der Kuchen ergibt ca. 24 Stücke.