

# DONAUWELLE



Donauwelle, was für ein leckerer Kuchen. Die Menge ist für ein tiefes Backblech.

Küchengerät: **Thermomix TM 31**

Zusätzliche Utensilien: **Röhreinsatz, Spatel**

Schwierigkeit: **Aufwendig**

Portionen: **16**

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Kochzeit: **7 Minuten**

Backzeit: **20 Minuten**

Ernährung: **Vegetarisch**

## Zutaten Boden:

- 200 g pflanzliche Margarine
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Ovomaltine Pulver
- 700 g Schattenmorellen abgetropft

## Zutaten Buttercreme:

- 750 g Milch
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 4 EL Zucker
- 175 g pflanzliche Margarine
- 200 g Schokoladenkuvertüre
- 1 EL Sonnenblumenöl

## Zubereitung:

**1**

Eier, pflanzliche Margarine und Zucker in den **Mixtopf** geben. Für **1 Minute** auf **Stufe 4** schaumig

rühren. Mehl und Backpulver zugeben und für **20 Sekunden** auf **Stufe 6** mithilfe des **Spatels** zu einem cremigen Teig verarbeiten.

## 2

Den **Backofen** auf **175 °C** mit **Ober-/Unterhitze** vorheizen.

## 3

Ein tiefes **Backblech** sehr gut einfetten (alternativ mit Backpapier auslegen) und  $\frac{1}{3}$  **des Teiges** gleichmäßig darauf verteilen. Das Kakaopulver zum restlichen Teig geben und nochmals für **20 Sekunden** auf **Stufe 6** mithilfe des **Spatels** verrühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig streichen. Die abgetropften Schattenmorellen auf den Teig geben. Im vorgeheizten Backofen bei **175 °C** mit **Ober-/Unterhitze** für **30 Minuten** backen.

## 4

Den **Rühreinsatz** in den gesäuberten Thermomix geben. Milch, Puddingpulver und Zucker hineingeben. Für **9 Minuten** bei **90 °C** auf **Stufe 2** erhitzen. Danach sofort in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Damit sich keine Haut bildet, kannst du die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken oder die Creme ab und zu von Hand mit einem Löffel umrühren.

## 5

Die pflanzliche Margarine in den abgekühlten Thermomix geben. Diesen auf **Stufe 2** einschalten und den abgekühlten Pudding langsam durch die Deckelöffnung zulaufen lassen. Alles für **30 Sekunden** verrühren. Die Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen.

## 6

Die Kuvertüre in Stücken in den **Thermomix** geben und für **10 Sekunden** auf **Stufe 5** hacken. Sonnenblumenöl zufügen und für **2:30 Minuten** bei **50 °C** auf **Stufe 2** schmelzen. Den **Kuchen** gleichmäßig damit überziehen.