

Donauwelle

Für den Teig

5 Eier
200g Zucker
125ml Sonnenblumenöl 250
g Mehl
2TL Backpulver
125ml Wasser
2 EL Backkakao
2 EL Milch
1 Glas Schattenmorellen

Für die Füllung

800 ml Milch
2 Pck. Puddingpulver Vanille
75g Zucker
200g Butter

Für die Glasur

200g Zartbitterschokolade
Nutella
1TL Öl
1 Becher sahn

1. SCHRITT

5 Eier (Gr. M), 50 g Zucker, 125 ml Sonnenblumenöl, 150 g Zucker, 250 g Weizenmehl (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 Backkakao, 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)

Ein Backblech (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 in einem Sieb abtropfen lassen und in den Teig drücken.
Kuchen im vorgeheizten Ofen **ca. 25 Minuten** backen. Vollständig auskühlen lassen.

4. SCHRITT

800 ml 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
SchokoSchicht

kühl stellen.

6. Schritt

200 g Schokolade Zartbitter

2 Eßl Nutella oder Milka

1 Eßl Öl

1 Becher Sahne

alles im wasserbad schmelzen und auf die creme auftragen. Dann in den
kühlschrank.

Guten Appetit !