

Donauwellen

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

☾ bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Teig:**

250 g Butter, weich
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
375 g Mehl
3 TL Dr. Oetker Backpulver
20 g Kakaopulver
1 EL Milch
350 g Sauerkirschen (Weichseln),
abgetropft (2 Gläser)

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
5 dl Milch
250 g Butter, weich

Garnitur:

200 g Zartbitterschokolade
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Backblech (ca. 30 x 35 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung:

Puddingpulver nach Packungsanleitung zubereiten, dann in eine Schüssel geben und Frischhaltefolie direkt auf den heissen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen.

3 Teig:

Butter in einer Schüssel mit dem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei einzeln etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und langsam unter die Masse ziehen. 2/3 des Teiges auf das vorbereitete Blech streichen. Kakaopulver und Milch unter den restlichen Teig rühren und auf den hellen Teig gleichmässig verteilen. Die Kirschen abtropfen lassen, auf den dunklen Teig verteilen und mit einem Löffel leicht eindrücken.

Während ca. 35 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 35 Minuten

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Den erkalteten Pudding durchrühren und die Butter esslöffelweise unterrühren. Darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercrème sonst gerinnt. Mit der Buttercrème gleichmässig das Biskuit bestreichen und etwa **60 Minuten** kühl stellen.

4 Garnitur:

Schokolade grob hacken und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die flüssige Schokolade auf die fest gewordene Buttercrème streichen und mithilfe eines Tortengarnierkammes oder groben Zackenmessers verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als Alternative für die Garnitur eignet sich auch folgendes: Für ein grosses rechteckiges Backofenblech 300-400 g braune Torino Schokolade mit Haselnuss- und Mandelfüllung (nicht die schwarze Torino mit Haselnussfüllung) und 50 g weiche Butter zusammen im Wasserbad schmelzen und auf das mit Buttercrème bestrichene Biscuit geben.