

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Donauwelle

Freitag, den 14.06.2019

Für ca. 10 Stück

Zutaten:

Für den Rührteig:

160 g Schattenmorellen, eingekocht
370 g Dinkelmehl (Type 630, alternativ
Weizenmehl, Type 405)
220 g Rohrohrzucker
½ TL gem. Vanille
1 Prise Salz
1 Pck. Backpulver
40 g Margarine, weich
75 g Pflanzenöl
300 ml Wasser
2 EL Apfelessig (alternativ Weißweinessig, hell)
2 geh. EL Kakao

Für die Puddingcreme:

20 g Speisestärke
50 g Zucker
½ TL Vanille, gemahlen
200 ml Haferdrink
120 g Margarine

Für die Schoko-Glasur:

150 g dunkle Kuvertüre
2 EL Kokosöl
80 g Kirschen, frisch



Zubereitung:

1. Für die Donauwelle den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen, einen Backrahmen auf die Größe eines halben Backbleches formen (Maße ca. 34 x 24,5 x 2,5 cm), auf das vorbereitete Backblech setzen, den Backrahmen leicht einfetten. Die Schattenmorellen abtropfen lassen.
2. Für den Rührteig in einer Rührschüssel Dinkelmehl, Rohrohrzucker, Vanille, Salz und Backpulver mischen. Weiche Margarine, Pflanzenöl, Wasser und Apfelessig zugeben und mit dem Schneebesen rasch zu einem homogenen Teig rühren. Zwei Drittel des Rührteigs in den vorbereiteten Backrahmen geben. Den restlichen Teig mit Kakao glattrühren, auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel leicht marmorieren. Die Schattenmorellen gleichmäßig auf dem marmorierten Rührteig verteilen, etwas in den Teig drücken und im Backofen auf unterster Schiene ca. 30 bis 40 Minuten backen. Danach den Rührkuchen vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Puddingcreme Speisestärke, Zucker und Vanille in 40 ml Haferdrink glattrühren. Den restlichen Haferdrink aufkochen, die Speisestärke-Zucker-Mischung einrühren und aufkochen lassen bis die Mischung eindickt, dann vom Herd nehmen und unter Rühren lauwarm abkühlen lassen. Die Margarine einrühren und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Puddingcreme anschließend auf den Kuchen streichen.
4. Für die Schoko-Glasur die Kuvertüre mit dem Kokosöl vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Auf der Puddingcreme verteilen und 10-15 Minuten warten bis die Schicht fester

wird, dann mit einer Gabel Wellen in den Kuchen ziehen. Mit Kirschen verzieren und frisch servieren.

