

Laktosefreie Donauwelle

Arbeitszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	25 g
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	5 g
Brennwert	400 kcal / 1.676 kJ

Zutaten (für 24 Stücke)

Teig:

- 1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
- 250 g weiches Butaris Butterschmalz
- 200 g Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 300 g Mehl
- 2,5 TL Backpulver
- 1 EL laktosefreie Milch
- 30 g Kakaopulver

Belag:

- 500 ml laktosefreie Milch
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 250 g Butaris Butterschmalz
- 400 g Zartbitterkuvertüre
- Schokoraspeln

Zubereitung:

Schritt 1/6

Für die laktosefreie Donauwelle Kirschen abgießen und gut abtropfen lassen. Backofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze (160 °C Heißluft) vorheizen.

Schritt 2/6

Für den Teig Butaris Butterschmalz und Zucker vermengen. Eier dazugeben. Mehl und Backpulver mischen, sieben und zum Teig hinzufügen. Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren.



Schritt 3/6

Eine Hälfte des Teiges aus der Schüssel nehmen. Die andere Hälfte mit dem Kakaopulver und Milch zu einem Schokoladenteig glattrühren. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den hellen Teig darauf verteilen. Dann den dunklen Teig dazugeben. Mit einem Löffel die beiden Teige locker miteinander verrühren, sodass im Inneren ein schönes Wellenmuster entsteht. Die Oberfläche glattstreichen und die abgetropften Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht mit den Fingern eindrücken. Den Boden für ca. 30 Minuten backen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen.

Schritt 4/6

Für die Cremefüllung Milch, Zucker und Puddingpulver zu einem Pudding kochen. In den heißen Pudding langsam Butaris Butterschmalz unterrühren bis das Fett sich komplett mit der Masse verbunden hat.

Schritt 5/6

Die leicht abgekühlte Puddingcreme auf dem Boden verteilen, glattstreichen und abkühlen lassen. Es bildet sich keine Haut, wenn man Frischhaltefolie auf die verstrichene Creme legt.

Schritt 6/6

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und auf der Pudding-Creme verteilen. Sobald die Kuvertüre fest ist, die laktosefreie Donauwelle mit den Schokoraseln dekorieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Heike Herden / Pünktchens Mama) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.