

thermomix

17

Vegane Donauwellen



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
40 Min



Gesamtzeit
4 Std. 15 Min



Portionen
16 Stücke

Zutaten

Pudding

350 g Reisdrink

1 Pck. Vanillepuddingpulver,
vegan

40 g Zucker

1 TL Vanillezucker,
selbst gemacht

Teig

100 g vegane Margarine
(z. B. Alsan), in Stücken

120 g Zucker

1 EL Vanillezucker,
selbst gemacht

250 g Mehl

100 g Mineralwasser mit
Kohlensäure

100 g Reisdrink

1 Pck. Backpulver

20 g Kakao

1 Glas Sauerkirschen (680 g),
abgetropft (**siehe Tipp**)

Creme und Fertigstellung

100 g vegane Margarine
(z. B. Alsan), zimmerwarm,
in Stücken

150 g Zartbitter-Schokolade,
vegan, in Stücken

1 EL Rapsöl



Zubereitung

Pudding

1. Reisdrink, Vanillepuddingpulver, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 4** verrühren, dann **3 Min. 30 Sek./100°C/Stufe 3.5** aufkochen und in eine Schüssel umfüllen. Ein Stück hitzebeständige Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und ca. 2½-3 Stunden auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.

Teig

2. Backofen auf 180°C vorheizen. Boden einer quadratischen Springform (23 cm) mit Backpapier auslegen (**siehe Tipp**) und Rand einfetten.

3. Rühraufsatz einsetzen. Margarine, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 2.5** verrühren. **Rühraufsatz entfernen.**

4. Mehl, Wasser, Reisdrink und Backpulver zugeben, **20 Sek./Stufe 5** verrühren und die Hälfte des Teigs in der vorbereiteten Springform verteilen.

Zubereitung

- 5.** Kakao in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 5** verrühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 6.** Dann erneut **5 Sek./Stufe 5** verrühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig streichen, die abgetropften Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und etwas in den Teig drücken. Kuchen ca. 35 Minuten (180°C) backen, ggf. gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, und abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf und Rühraufsatz spülen.

Creme und Fertigstellung

- 7.** Margarine in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 3** verrühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 8.** Dann ohne Messbecher **2 Min./Stufe 3** rühren, dabei den Pudding nach und nach esslöffelweise durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugeben. Vanillecreme auf den abgekühlten Teig streichen und die Springform ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit Mixtopf spülen.
- 9.** Schokolade in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 10.** Öl zugeben, **3 Min./40°C/Stufe 2.5** schmelzen und Schokoladenguss auf 37°C Ist-Temperaturanzeige abkühlen lassen (dauert ca. 5 Minuten). Guss vorsichtig über die Vanillecreme gießen und Kuchen 5-10 Minuten kalt stellen. Auf dem Schokoladenguss mit einem Messer 16 Stücke vorschneiden und im Kühlschrank vollständig fest werden lassen (dauert ca. 45 Minuten). Springformrand entfernen, ein Messer in heißes Wasser tauchen, Kuchen in 16 Stücke schneiden und servieren.



Tipps & Tricks:

1. In einer Rundform verkürzt sich die Backzeit auf 20 - 30 Minuten (180°).
2. Den aufgefangenen Kirchsafft kannst du für Smoothies verwenden!

Melde dich
gerne bei
mir für
mehr Tipps!