

# Donauwelle



Lieblings-Geburtstagstortenrezept von: Eva

## Zutaten:

### Kuchenteig:

240 g Dinkel- oder Weizenmehl  
2 EL Vanillepudding-Pulver  
2 TL Backpulver  
½ TL Natron  
125 g (vegane) Butter  
125 g Zucker  
250 mL (Soja)Milch  
2 EL Backkakaopulver  
60 mL (Pflanzen)Milch heiß  
1 Glas Sauerkirschen

### Creme:

250 g (Soja)Joghurt  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
150 mL (vegane) Schlagcreme  
Zucker nach Geschmack

### Schokoglasur:

100 g Kochschokolade

## Zubereitung:

Für den Teig zuerst Mehl, Vanillepuddingpulver, Backpulver und Natron in einer Schüssel gut vermengen. In einer zweiten Rührschüssel die weiche Butter mit dem Zucker cremig mixen. Anschließend die Mehlmischung gemeinsam mit der Sojamilch hinzugeben und kurz zu einem Teig verrühren. Etwa die Hälfte des Teiges in eine Backform geben und verstreichen. Den Backkakao in einer kleinen Schüssel in heißer Milch auflösen und unter den übrigen Kuchenteig rühren. Die Schoko-Masse auf den hellen Teig geben. Darauf dann die Kirschen verteilen und etwas in den Kuchenteig drücken. Den Kuchen für etwa 40 Minuten auf mittlerer Schiene bei 180°C Ober- und Unterhitze backen.

### Creme:

Für die Creme das Pudding-Pulver zum Joghurt geben und gut verrühren. Zucker nach Belieben zugeben. Schlagcreme aufschlagen und unter die Masse heben. Bis der Kuchen fertig und abgekühlt ist, die Creme in den Kühlschrank geben. Nachdem der Kuchen kühl ist, kann die Creme auf dem Kuchen verteilt werden.

### Schokoglasur:

Für die Schokoladen-Glasur wird die Schokolade geschmolzen. Um die geeignete Konsistenz zu bekommen, wird etwas Butter, Schlagcreme und Milch zugegeben und die Glasur auf der Creme verteilt. Anschließend den Kuchen in den Kühlschrank geben, um die Creme fest werden zu lassen. Gekühlt genießen.