Vegane Donauwelle

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 10 Portionen

Dinkelmehl, Type 630	400 g
Brauner Zucker	200 g
Vanille Zucker	2 EL
Salz	
Backpulver	1 Päckchen
Margarine, vegan	170 g
Öl	80 ml
Mineralwasser, classic	300 ml
Essig	2 EL
Kakaopulver	3 EL
Sauerkirschen im Glas	175 g
Speisestärke	20 g
Zucker	50 g
Haferdrink	200 ml
Schokolade, Zartbitter	150 g
Kokosnussöl	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, große Auflaufform, Schneebesen

1. In einer Schüssel Dinkelmehl, Rohrzucker, 1 TL Vanillinzucker, Salz und Backpulver vermengen. 40 g Margarine, Öl, Wasser und Essig zugeben. Mit einem Schneebesen zu einem homogenen Teig rühren.

2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine große Auflaufform mit 10 g Margarine leicht einfetten und zwei Drittel des Teiges hineingeben. Restlichen Teig mit Kakao glatt rühren und auf den hellen Teig geben. Mit einer Gabel etwas marmorieren.

3. In einem Sieb Sauerkirschen abtropfen lassen und gleichmäßig im Kuchenteig verteilen. Mit einer Gabel etwas marmorieren, im Ofen ca. 40 Min. auf mittlerer Schiene backen und anschließend abkühlen lassen.

4. In einer hohen Schüssel Speisestärke, Zucker, 1 EL Vanillinzucker mit 50 ml Haferdrink vermengen. Den restlichen Haferdrink unter ständigem Rühren aufkochen, Stärkemischung einrühren und ca. 2 Min. aufkochen lassen. 120 g Margarine dazugeben und danach etwas auskühlen lassen. Anschließend Puddingcreme auf den Kuchen streichen.

5. In einem Topf ca. 600 ml Wasser aufkochen. Schokolade hacken und in einer Metallschüssel mit Kokosnussöl über einem heißen Wasserbad schmelzen. Flüssige Schokoladen-Kokosnussölmischung auf der Puddingcreme verteilen und ca. 10 Min. abkühlen lassen, bis die Schokolade etwas fester wird. Mit einer Gabel Wellen in den Kuchen ziehen und kalt stellen.

6. Donauwelle in 10 Stücke schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Donauwelle lässt sich gut vorbereiten und hält sich im Kühlschrank 2–3 Tage.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	564 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	30 g