



Beate Stach

E-Mail: stach@glutenfrei-lebenswelt.de

Glutenfrei-Lebenswelt bietet Ihnen folgende Rezepte von "A bis Z" zum Nachbacken an:

Donauwelle

Zutaten Teig:

400 g Kartoffelmehl und 200 g Maisstärke 1 Tüte Backpulver 6 Eier 3 Tüten Vanillezucker 250 g Zucker 1 Prise Salz 300 g Butter circa 100 g Kakao 100% schwach entölt 2 Schuss Rum Margarine zum Einfetten des Blechs

Zutaten Belag/Buttercreme/Glasuren:

2 Gläser Sauerkirschen 2 Tüten Tortenguss 400 g Butter 1 Päckchen Vanillepudding insgesamt circa 300 g Zucker 500 ml Milch 3 Tüten Vanillezucker je 200 g Vollmilch- sowie Edelbitterschokolade 60% circa 6 bis 8 Esslöffel Pflanzenöl Rum und/oder Orangenlikör

Backtipps:

Die weiche Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren die 6 Eier hinzugeben und weiter schaumig rühren die restl. Zutaten nach und nach zu einem Rührteig verarbeiten die Hälfte des Teigs auf ein guteingefettetes Blech verstreichen in die andere Teighälfte das Kakaopulver, 1 Tüte Vanillezucker sowie den Rum einrühren und danach auf dem hellen Teig gleichmäßig verstreichen die gutabgetropften Kirschen auf der braunen Teigschicht verteilen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad circa 20 bis 25 min (Umluft) backen und dann auskühlen lassen in der Zwischenzeit aus 500 ml Kirschsafft mit Hilfe des



Tortengusses (nach Packungsanleitung) eine "Kirschglasur" vorbereiten und leicht auskühlen lassen, danach auf dem erkalteten Kuchen verstreichen den Vanillepudding (nach Anleitung) kochen und im Kühlschrank kaltstellen 400 g sehr weiche Butter, 3 Tüten Vanillezucker und 250 g Zucker schaumig rühren den abgekühlten Pudding vorsichtig löffelweise unter die Buttermasse rühren und danach über der Kirschglasur verstreichen die Zutaten für die Schokoladenglasur sehr vorsichtig im Wasserbad schmelzen (häufig umrühren) und abschließend den Kuchen damit besteichen

Guten Appetit!