

Donauwelle

Zutaten für 1 Backblech (ca. 20 Stücke)

1 l Hafermilch (Bioladen)
2 ½ Pckg. Vanillepuddingpulver 340 g
Rohrzucker
150 ml kalte Sojaschlagsahne
(z. B. Soyatool, Bioladen)
2 Gläser Schattenmorellen
250 g weiche Pflanzenmargarine
(Bioladen)
Meersalz
500 g Mehl (Type 550)
15 g Backpulver
4 EL Sojamehl (Bioladen)
5 EL Kakaopulver
250 g Zartbitterschokolade
(50 % Kakaoanteil)

Zubereitung: 45 Minuten plus 30 Minuten
Back- und 2 Stunden Kühlzeit

100 ml **Hafermilch** mit **Vanillepuddingpulver** und 140 g **Rohrzucker** mischen. Restliche Hafermilch aufkochen, Puddingmischung mit einem Schneebesen einrühren, kurz aufkochen. Beiseite gestellt abkühlen lassen und gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet. Den kalten Pudding 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen. **Sojaschlagsahne** aufschlagen und löffelweise unter den kalten Pudding heben. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Schattenmorellen** in einem Sieb abtropfen lassen. **Margarine** mit 200 g Rohrzucker schaumig schlagen, 1 Prise Meersalz, **Mehl**, **Backpulver**, **Sojamehl** und 290 ml Wasser dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Backblech mit Backpapier belegen und die Hälfte des Teigs gleichmäßig darauf verstreichen. **Kakaopulver** unter den restlichen Teig rühren und auf den hellen Teig streichen. Mit einer Gabel Kreise durch den Teig ziehen, um eine Marmorierung zu erhalten. Kirschen auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Teig ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene im heißen Backofen backen. 1 Stunde abkühlen lassen. Vanillecreme auf dem Teig verteilen, 20 Minuten kühl stellen. **Schokolade** mit einem Messer grob hacken, über einem Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dafür in einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Die Schokolade in einer Metallschüssel über dem Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Schüssel darf das Wasserbad nicht berühren. Schokolade mit einem Löffel oder Küchenschaber auf der Creme verteilen und mit einer Gabel ein Wellenmuster ziehen, erneut 10 Minuten kühl stellen.

Dieses Rezept stammt aus dem Buch
„Vegan for fun“ von Attila Hildmann, 24,95 Euro

Verlag: Becker Joest Volk Verlag; Auflage: 1. (17. August 2011)

ISBN-10: 3938100710

ISBN-13: 978-3938100714

Sie können das Buch [hier](#) über meinen Amazon-Shop bestellen.