



Donauwelle mit Quarkcreme

Mit Liebe gebacken

Einkaufsliste

20-24 cm Springform

Für den Boden

- 240 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp Salz
- 130 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 200 g weiche Butter
- 3 Eier
- 100 ml + 40 ml Milch
- 50 g Backkakao
- 250 g Kirschen (TK oder Glas, abgetropft)

Quarkschicht:

- 250 g Quark
- 150 ml Sahne
- 60 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker

Außerdem:

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 15g Kokosöl oder neutrales Pflanzenöl

So wird's gemacht

Für den Teig:

Backform fetten und leicht bemehlen, Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mehl, Backpulver und Salz vermengen.

Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben.

Abwechselnd Mehl-Gemisch und 100 Milch einrühren.

Etwa ein Drittel des Teigs in eine zweite Schüssel geben.

Backkakao und 40 ml Milch unterrühren. Den hellen Teig in die Backform geben. den dunklen Teig darauf verteilen. Zum Schluss die Kirschen auf den Teig geben.

Den Kuchen ca. 40-45 Minuten backen. Garprobe machen und komplett auskühlen lassen.

Für die Quarkcreme

Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker und Vanillezucker vermengen und die Sahne unterheben.

Zum Zusammensetzen:

Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und das Kokosfett in die Masse rühren. Masse abkühlen lassen.

Zwei Drittel der Quarkcreme auf den Kuchen geben und verteilen. Die Hälfte der Schokoglasur daraufgeben und die andere Hälfte der Quarkcreme dazugeben, alles auf dem

Kuchen grob vermengen, sodass die Schokomasse sich leicht mit der Quarkcreme verbindet. Glatt streichen und die restliche Glasur nach Belieben darauf verteilen. Alternativ kann auch die gesamte Creme auf den Kuchen gegeben und dann die gesamte Glasur gleichmäßig auf der Creme verteilt werden.

Den Kuchen mindestens 1 Stunde oder bis zum Servieren kalt stellen.

Mehr Infos

- Vorbereitung | 15 Min
- Backen | 40-45 Min
- Zusammensetzen | 10 Min
- Fertig in | 1 h 10 Min