

## ZUTATEN

### KUCHEN

3 Bio Eier  
180g Zucker  
180ml Sonnenblumenöl  
220ml Bio Milch  
400g Mehl  
1Pkg. Backpulver  
Prise Salz  
25g Backkakao  
300g Erdbeeren

### CREME

500ml Bio Milch  
3 Bio Eier  
150g Zucker  
1/2TL Vanilleextrakt  
30g Speisestärke  
Prise Salz  
200g weiche Bio Butter  
300g Erdbeeren

### DEKORATION

350g Zartbitterschokolade  
3EL Kokosöl  
20 Erdbeeren  
Blümchen

## DONAUWELLE MIT ERDBEEREN

1. Am Vortag / mind. 6 Stunden vorher den Pudding für die Buttercreme vorbereiten: Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker, Vanilleextrakt, Speisestärke und Salz glatt verrühren. Das Eiweiß wird für dieses Rezept nicht benötigt. Topf vom Herd nehmen und Eigelb-Gemisch hineingießen. Alles gut verrühren und ca. 1 Minute auf dem Herd leicht köcheln lassen, bis der Pudding eingedickt ist. Pudding in eine Schüssel umfüllen und ein Stück Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen - so entsteht keine Haut. Pudding nun komplett bei Zimmertemperatur auskühlen lassen

2. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

3. Für den Rührteig Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Öl, sowie 180ml der Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und zu den flüssigen Zutaten geben. Alles zu einem homogenen Teig verrühren. Backblech mit Backpapier belegen und einen Backrahmen daraufsetzen. Backrahmen auf eine Größe von 40cm X 30cm ausziehen und eine Hälfte des Teiges hineingießen. Glatt streichen. In die weitere Hälfte Teig den Backkakao und die übrigen 40ml Milch einrühren. Schokoladenteig vorsichtig auf den hellen Teig streichen

4. Die 300g Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und halbieren. Erdbeerhälften nun in gleichmäßigen Abständen auf den Schokoladenteig setzen und leicht eindrücken. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 40 - 50 Minuten backen (Stäbchenprobe nicht vergessen!). Anschließend gut auskühlen lassen

5. Erdbeeren für die Creme waschen, Strunk entfernen und Früchte in kleine Stücke schneiden. Beiseite legen. Weiche Butter ca. 5 Minuten hell cremig aufschlagen. Nun esslöffelweise Pudding zufügen unditerrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Erdbeerstücke zufügen und unterheben. Buttercreme auf den abgekühlten Rührteig geben und glatt streichen. 30 Minuten kalt stellen

6. Für den Guss Kokosöl in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Zartbitterschokolade klein hacken und dazu geben. Bei niedriger Hitze schmelzen und gut verrühren. Schokoguss zügig auf den gekühlten Kuchen gießen und glatt streichen

7. Deko Erdbeeren waschen und dekorativ auf dem Kuchen platzieren - zum Beispiel im Ganzen darauf legen, halbieren oder aber in Scheiben schneiden. Abschließend noch mit Blumen verzieren und bei Zimmertemperatur (15 - 20 Grad) fest werden lassen

REZEPT FÜR: 40 X 30CM FORM  
DAUER: 10 STUNDEN 00 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 45 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 0 STD 15 MIN

