



Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**





Arbeitszeit  
40 Min.



Gesamtzeit  
4 Std. 15 Min.



Portionen  
16 Stücke

# Zutaten

## Pudding

**350 g** Reisdrink

**37 g** Vanillepuddingpulver,  
vegan

**40 g** Zucker

**1 TL** Vanillezucker,  
selbst gemacht

## Teig

**120 g** Zucker

**1 EL** Vanillezucker,  
selbst gemacht

**250 g** Mehl

**100 g** Mineralwasser mit  
Kohlensäure

**100 g** Reisdrink

**1 Pck.** Backpulver

**20 g** Backkakao

**680 g** Sauerkirschen,  
abgetropft *(siehe Tipp)*

vegane Margarine zum Einfetten

## Creme und Fertigstellung

**100 g** vegane Margarine  
(z. B. Alsan®), Raum-  
temperatur, in Stücken  
*(siehe Tipp)*

**150 g** Zartbitter-Schokolade,  
vegan, in Stücken  
(2-3 cm)

**1 EL** Rapsöl

*Vegane*  
**DONAU-  
WELLEN**





## Pudding

1. Reisdrink, Vanillepuddingpulver, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **Andicken** 🍷/100°C und in eine Schüssel umfüllen.

Ein Stück hitzebeständige Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und 2½-3 Stunden auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.

## Teig

2. Backofen auf 180°C vorheizen. Boden einer quadratischen Springform (24 cm) mit Backpapier belegen (*siehe Tipp*) und Rand einfetten.
3. **Rühraufsatz einsetzen.** Margarine, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 2.5** verrühren. **Rühraufsatz entfernen** und spülen.
4. Mehl, Wasser, Reisdrink und Backpulver zugeben, **20 Sek./Stufe 5** verrühren und die Hälfte des Teigs in der vorbereiteten Springform verteilen.
5. Kakao in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 5** verrühren und mit dem Spatel nach unten schieben.

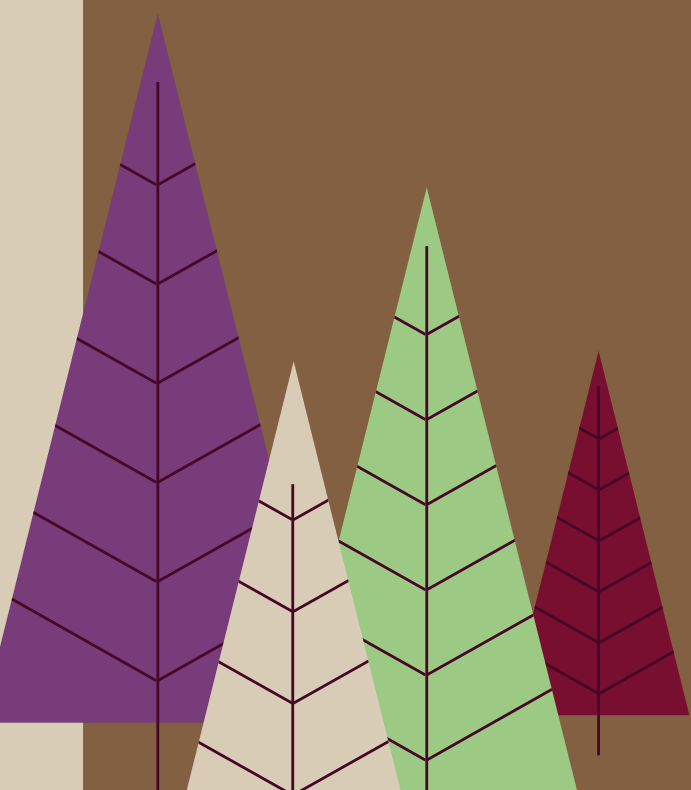
*Weiter geht's*

6. Dann erneut **5 Sek./Stufe 5** verrühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig streichen, die abgetropften Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und etwas in den Teig drücken. Kuchen ca. 35 Minuten (180°C) backen, ggf. gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, und abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf und Rühraufsatz spülen.

## Creme und Fertigstellung

7. Margarine in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 3** verrühren und mit dem Spatelnach unten schieben.
8. **Rühraufsatz einsetzen.** Pudding zugeben und **2 Min./Stufe 3** verrühren. **Rühraufsatz entfernen.** Vanillecreme auf den abgekühlten Teig streichen und die Springform ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit Mixtopf spülen.
9. Schokolade in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

*Fast fertig!*



**10.** Öl zugeben, **3 Min./40°C/Stufe 2.5** schmelzen und Schokoladenguss auf 37°C Ist-Temperaturanzeige abkühlen lassen (dauert ca. 5 Minuten). Guss vorsichtig über die Vanillecreme gießen und Kuchen 5–10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Auf dem Schokoladenguss mit einem Messer 16 Stücke vorschneiden und im Kühlschrank vollständig fest werden lassen (dauert ca. 45 Minuten).

Springformrand entfernen, ein Messer in heißes Wasser tauchen, Kuchen in 16 Stücke schneiden und servieren.

## Tipps und Tricks

*Für die Creme sollen Pudding und Margarine Zimmertemperatur haben. Je nach Konsistenz der Margarine kann die Creme unterschiedlich fest werden und muss im 8. Schritt ggf. länger gekühlt werden.*

*Den aufgefangenen Kirschsafft kannst du z. B. für Smoothies verwenden.*