

thermomix
VORWERK



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

1 Pck. Backpulver

20 g Backkakao

680 g Sauerkirschen,
abgetropft (*siehe Tipp*)

vegane Margarine zum Einfetten

Creme und Fertigstellung

Teig

120 g Zucker

1 EL Vanillezucker,
selbst gemacht

250 g Mehl

100 g Mineralwasser mit
Kohlensäure

100 g Reisdrink

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

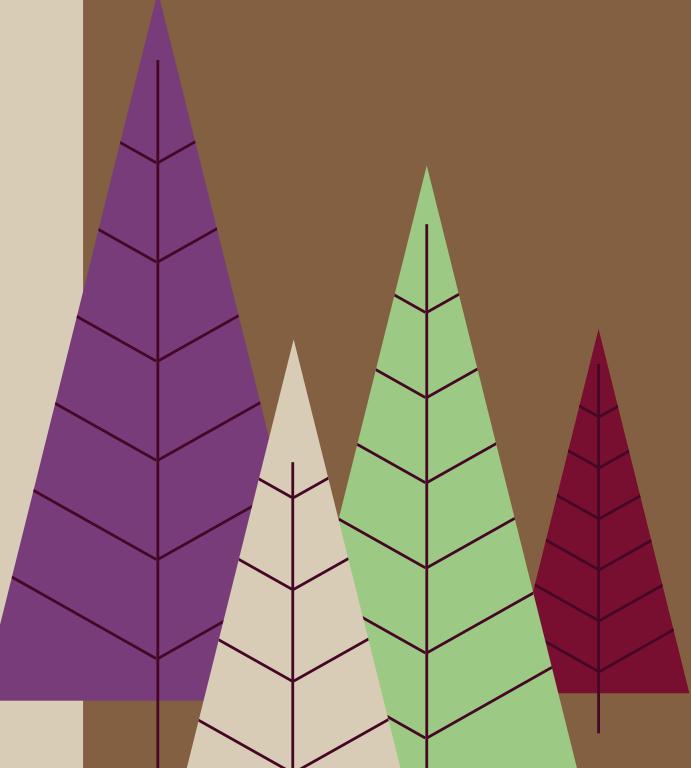
1. Reisdrink, Vanillepuddingpulver, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **Andicken /100°C** und in eine Schüssel umfüllen.

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

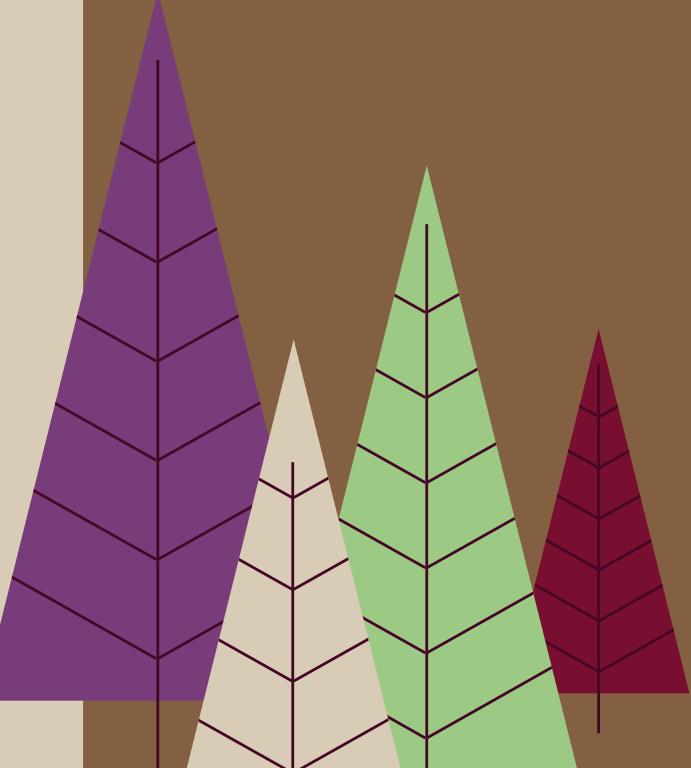


6. Dann erneut **5 Sek./Stufe 5** verrühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig streichen, die abgetropften Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und etwas in den Teig drücken. Kuchen ca. 35 Minuten (180°C) backen, ggf. gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, und abkühlen lassen. In dieser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

Creme und Fertigstellung

7. Margarine in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 3** verrühren und mit dem Spatel nach 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 Kirschsaft kannst du z. B. für Smoothies verwenden.

