

Vegane Donauwelle (1 Blech)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 30-40 Minuten

Für den Rührteig:

740 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizen Type 405/ 550*

440 g Rohrohrzucker

1 TL gem. Vanille

1 Prise Salz

2 Pck. Backpulver

80 g vegane Butter, weich

150 g Pflanzenöl

600 ml Wasser

4 EL Apfelessig oder Weißweinessig (hell)

4 geh. EL Kakao

1 Glas Schattenmorellen

- 1) In einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Vanille, Salz und Backpulver mischen. Die vegane Butter, Öl, Wasser und Essig zugeben und mit dem Schneebesen rasch zu einem homogenen Teig rühren.
- 2) Ein Backpapier auf ein Backblech legen und zwei Drittel des Teiges hineingeben.
- 3) Den verbleibenden Teig mit dem Kakao glattrühren und auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel leicht marmorieren.
- 4) Die Kirschen abtropfen lassen und gleichmäßig verteilt im Teig versenken.
- 5) Bei 180°C Ober-/Unterhitze 30-40 min backen (Stäbchenprobe), dann vollständig abkühlen lassen.

Für die Puddingcreme:

40 g Speisestärke

100 g Zucker

1 TL Vanille, gemahlen

400 ml Haferdrink

240 g vegane Butter

- 1) Die Speisestärke, Zucker und die Vanille in 80 ml Haferdrink glattrühren. Den restlichen Haferdrink aufkochen und die Puddingmischung einrühren. Abermals aufkochen lassen, bis die Mischung eindickt, dann vom Herd nehmen und unter Rühren lauwarm abkühlen lassen. Dann die vegane Butter einrühren.
- 2) 30 min in den Kühlschrank stellen. Die Creme anschließend auf den Kuchen streichen.

Für die Schoko-Glasur:

250 g dunkle Kuvertüre

3 EL Kokosöl

Optional: 80 g Kirschen, frisch

- 1) Die Kuvertüre mit dem Kokosöl vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Auf der Puddingcreme verteilen und 10-15 Minuten warten, bis die Schicht fester wird.
- 2) Mit einer Gabel Wellen in den Kuchen ziehen. Wer möchte: Mit Kirschen verzieren und frisch servieren.

Wie funktioniert dieses Rezept ohne Ei?

- Bindung: Bei diesem Gebäck mit glutenhaltigem Mehl (Weizen, Dinkel, etc.) sorgt bereits das Gluten (Getreideeiweiß) für die Bindung.
- Lockerung: In diesem Rezept wird viel Backpulver verwendet, was für einen schön lockeren Rührteig sorgt. Die Säure im Essig aktiviert das Natron im Backpulver nochmal verstärkt, so dass der Teig schön aufgeht und kleine Luftkammern entstehen
- Saftigkeit: Schön saftig wird der Teig durch die Verwendung von Öl.

Wer keine Pflanzenmargarine im Teig verwenden mag, kann auch 65g zusätzliches Öl verwenden und 15g mehr Wasser. Durch die Aufteilung von Butter und Öl bekommt der Teig allerdings eine schöne Textur und wird auch etwas mürbe (ja, auch ein Rührkuchen darf etwas mürbe sein und auf der Zunge zergehen).

(Rezept von Stina Spiegelberg)