



Kurz Rezept – Donauwelle Cupcakes

Info

Arbeitszeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 20-25 min

Kühlzeit: 60 Minuten

Backtemperatur: 180°C Ober-/Unterhitze oder 170°C Umluft

Portion: 12 Cupcakes oder 48 kleine Waffelbecher

Zubereitung

- Vanille Pudding herstellen und vollständig auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. (Kann man auch gut am Tag vorher vorbereiten.)
- 12 Muffinförmchen oder 48 kleine Waffelbecher vorbereiten
- Hellen und Dunklen Rührteig (habe/halbe) herstellen.
- Abwechslend den hellen und dunklen Teig in die Formen geben. (Muffin Formen maximal bis zu 3/4 füllen, Waffelbecher maximal zur Hälfte füllen)
- Kirschen abtropfen lassen und abtrocknen.
- Auf dem Teig verteilen, etwas eindrücken und Teig dünn mit dem Teig bedecken.
- bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen.
- Vollständig abkühlen lassen.
- Mit dem Vanille Pudding eine deutsche Buttercreme herstellen.
- Die Buttercreme auf die ausgekühlten Muffins spritzen.
- Mind. 1 Stunden kaltstellen.
- Schokolade schmelzen.
- Wenn diese ohne Sahne verwendet wird und die Cupcakes vollständig überzogen werden, dann die Schokolade temperieren. Ansonsten mit der Sahne vermischen.
- Etwas abkühlen lassen und auf die Buttercreme gießen (hier reichen 100g Kuvertüre) oder das Topping der Cupcakes vollständig in Schokolade tauchen.
- 1 Stunde abkühlen lassen.



Zutaten für den Vanille Pudding

- 40g Speisestärke
- 1 Vanilleschote (od. 1 TL Extrakt)
- 500 ml Milch
- 40g Zucker
- 1 Prise Salz

(für Waffelbecher Cupcakes reichen ca. 2/3 der Buttercreme, für das Blech die 1,5-2 fache Menge nehmen.)

Zutaten für die Muffins

- 100g weiche Butter
- 100g Zucker
- 0,5 TL Vanille Extrakt
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (M)
- 100g Weizenmehl Typ 405
- 1½ TL Backpulver
- 3-4 TL Milch
- 3 TL Kakao
- 1½ TL Milch
- 36 - 48 Sauerkirschen

(Für Donauwelle auf dem Blech die Menge für 5 Eier verwenden und ein ganzes Glas Kirschen)

Zutaten für die dt. Buttercreme

- Ausgekühlten Vanille Pudding
- 200g Butter



Kontakt:
Kerstin Niffel 0160/5563185

Homepage:
www.sweetdreamcakes.de

E-Mail:
kerstin@sweetdreamcakes.de

Instagram:
[kerstins.sweet.dream.cakes](https://www.instagram.com/kerstins.sweet.dream.cakes)

Facebook:
Kerstins Sweet Dream Cakes





Kurz Rezept – Donauwelle Cupcakes

Für eine klassische Donauwelle auf dem Blech (Menge für 5 Eier):

- Der Boden benötigt auf dem Blech eine längere Backzeit (ca. 40 Minuten) und eine deutlich länger Kühlzeit.
- Um den abgekühlten Boden am besten einen Backrahmen drum herum legen und hier die Buttercreme einfüllen und glattstreichen.
- Buttercreme mind. 4 Stunden (am besten über Nacht) komplett fest werden lassen.
- Schoko-Guss etwas abkühlen lassen bevor er auf die Buttercreme gegeben wird. Diesen gleichmäßig verteilen und mit einer Gabel ein Wellenmuster einziehen.

Alternativ kann man auch Schoko Streusel oder Kakao Pulver über die Creme streuen.



Zutaten für den Schoko Guss

- 100-200g Kuvertüre
 - 20-40g Schlagsahne (optional)
- (Für Donauwelle auf dem Blech empfehle ich die Sahne in der Kuvertüre zu verwenden, zum besseren Schneiden. Hier dann die Menge für 250g Kuvertüre verwenden.)

Alternativ: etwas Schoko Streusel oder Kakao Pulver

Teilt gern eure Bilder auf Social Media mit dem Hashtag #kerstinssweetdreamcakes und markiert mich bei Facebook und Instagram. Ich freue mich auf eure Bilder. Tretet unserer kleinen Community bei Facebook bei in der Gruppe Sweet Dreams – Süße Leckereien
www.facebook.com/groups/316776872750882
Findet weitere leckere Workshop Themen auf meiner Website.

Kontakt:
Kerstin Nittel 0160/5563185

Homepage:
www.sweetdreamcakes.de

E-Mail:
kerstin@sweetdreamcakes.de

Instagram:
[kerstins.sweet.dream.cakes](https://www.instagram.com/kerstins.sweet.dream.cakes)

Facebook:
Kerstins Sweet Dream Cakes

