

Backpulver	1 Liter
125 ml	Milch
Wasser	2 Pck.
2 EL	Puddingpulver
Kakaopulver	75 g
2 EL	Zucker
Milch	200 g
1 Glas	Butter
Schattmorellen (Abtropfgewicht: 350 g)	
Butter für die Form	

**FÜR DIE GLASUR**

200 g

**FÜR DIE FÜLLUNG**

-6-

-5-

2 TL	
Mehl	
250 g	
Sonnenblumenöl	
125 ml	
Zucker	
200 g	
Eier	
5	

**FÜR DEN TEIG**

**Donauwelle mit Pudding vom Blech**

1 187½ g Kartoffeln	
¼ EL Ajvar (pikante Paprikapaste; Glas)	
¼ TL Speisestärke	

**Zartbitterkuvertüre**

1 TL

Kokosöl

**Donauwelle: Das Grundrezept**

Die Donauwelle! Sie sollte in jedem Rezeptbuch stehen. Mit ihrem marmorierten Boden, der wunderbaren Vanille-Creme und der knackigen Schokoladenglasur macht der Kuchen einiges her. Gleichzeitig ist er einfach perfekt für Partys, da der Blechkuchen besonders viele Stücke ergibt. Mein Tipp ist es, die Donauwelle einen Tag früher zuzubereiten, da sie drei größere Arbeitsschritte benötigt und auch die Abkühlzeit nicht unterschätzt werden sollte. Nichtsdestotrotz lohnt es sich, diesen Klassiker nachzubacken, da von der Donauwelle erfahrungsgemäß nie etwas übrig bleibt.

[www.minibooks.ch](http://www.minibooks.ch)

-3-

¼ Zwiebeln	
¼ kg Tafelspitz	
¼ TL Senf	
¼ TL Honig	
¼ EL Olivenöl	
¼ Laugenbrötchen (à ca. 50 g)	
¼ Baguettebrötchen (à ca. 80 g)	
4 ½ g Weizen-Mischbrot	
4 ½ g Gruyère-Käse	
4 ½ g Appenzeller-Käse	
4 ½ g Raclettekäse	
¼ Knoblauchzehen	
1 ½ g Speisestärke	
75 ml trockener Weißwein	
Pfeffer	
Edelsüß-Paprika	

Für 1 Person

**Geschmorter Tafelspitz mit glasieren**

Für 1 Person

**Fondue**

-2-

50 g Feldsalat	
¼ EL Weißwein-Essig	
¼ TL Senf	
¼ TL Honig	
¼ EL Olivenöl	
¼ Laugenbrötchen (à ca. 50 g)	
¼ Baguettebrötchen (à ca. 80 g)	
4 ½ g Weizen-Mischbrot	
4 ½ g Gruyère-Käse	
4 ½ g Appenzeller-Käse	
4 ½ g Raclettekäse	
¼ Knoblauchzehen	
1 ½ g Speisestärke	
75 ml trockener Weißwein	
Pfeffer	
Edelsüß-Paprika	

**ÖSD Restaurants**

Empfehlung des Küchenchefs