

# GLUTENFREIE DONAUWELLEN &QUOT;GLUTANO&QUOT;;

Autor: Gast, 22.04.2019

## Zubereitung:

Ergibt 1 Backblech  
Den Backofen auf 180°C vorheizen.  
Die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.  
Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Stärke, Flohsamen und Backpulver mischen, zur Butter-Ei-Mischung geben und alles gut verrühren.  
Die Hälfte des Teigs auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.  
In die zweite Hälfte das Kakaopulver rühren und auf den hellen Teig streichen.  
Kirschen auf dem Teig verteilen und im Backofen in etwa 45 Minuten fertig backen.  
Aus dem Puddingpulver, der Milch und dem Zucker nach Anleitung einen Pudding kochen, abkühlen lassen.  
Die Butter schaumig rühren und löffelweise unter den Pudding heben.  
Die Pudding-Butter-Creme auf den ausgekühlten Donauwellenboden verteilen und glatt streichen.  
Die Vollmilchkuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Donauwellen damit verzieren.  
Ew 3,6 g | F 18,1 g | KH 24,1 g | 270 kcal  
Buchtitel: "Glutenfrei backen"- über 80 Rezepte für überragenden Genuss":

## Zutaten für 6 Personen:

1 Glas	Kirschen
250 g	Butter
250 g	Zucker
6	Eier
250 g	Mix it! Universal Mehl, Schär
50 g	Stärke
1 Teel.	gemahlene Flohsamenschalen
10 g	Backpulver
2 Essl.	Kakaopulver
11111	für den Belag
2 Päckchen	Vanillepuddingpulver
1 Liter	Milch
4 Essl.	Zucker
250 g	Butter
200 g	Vollmilchkuvertüre