

# Donauwellen-Cupcakes mit Kirschfüllung und Vanillecreme

Brennwerte 1255 kJ | 300 kcal  
Eiweiß 5,0 g  
Kohlenhydrate 37,0 g  
Fett 15,0 g

Vorbereitung 30 Minuten  
Ruhe-, Gar- & Backzeit 45 Minuten  
Gesamtzeit 1 Stunde 15 Minuten



Saftiger Marmorteig trifft auf fruchtige Sauerkirschen und eine cremige Vanille-Haube. Deli Reform Das Original sorgt für einen geschmeidigen Teig mit lockerem Biss und verleiht dem Vanille-Topping eine besonders feine, cremige und leichte Konsistenz.

Die süße Neuinterpretation eines echten Kuchenklassikers: Donauwellen-Cupcakes mit Kirschfüllung und Vanillecreme! Saftig, cremig und fruchtig zugleich, verbinden sie die beliebtesten Aromen der Donauwelle – Schokolade, Kirsche und Vanille – in einem handlichen Format. Für den kleinen Genussmoment zwischendurch oder gemeinsame Feste mit der Familie.

# Donauwellen-Cupcakes mit Kirschfüllung und Vanillecreme

12 PORTIONEN  normal

## ZUTATEN FÜR DEN TEIG

150 g Deli Reform Das Original, zimmerwarm  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Eier, Gr. M  
250 g Weizenmehl, Type 405  
2 TL Backpulver, etwa 10 g  
1 Prise Salz  
18 g Backkakao  
24–36 Sauerkirschen aus dem Glas, gut abgetropft –  
alternativ frische  
Sauerkirschen  
Optional 50 ml Milch

## ZUTATEN FÜR DIE BUTTERCREME

250 ml Milch  
1 Päckchen  
Vanillepuddingpulver  
30 g Puderzucker  
120 g Deli Reform Das Original, zimmerwarm

## SONSTIGE ZUTATEN

70 g Zartbitterschokolade  
12 Sauerkirschen zur Garnitur

## 1 BACKOFEN VORHEIZEN

Für den Teig den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen auslegen.

## 2 TEIG ZUBEREITEN

Deli Reform Das Original mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen und die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und kurz unterheben. Falls der Teig sehr fest wirkt, etwas Milch ergänzen, bis eine cremige, streichfähige Konsistenz entsteht.

## 3 CUPCAKES FORMEN

Etwa zwei Drittel des Teigs auf die Muffinförmchen verteilen. Den restlichen Teig mit Backkakao und etwas Milch verrühren und auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel leicht marmorieren. Jeweils 2–3 gut abgetropfte Sauerkirschen leicht in den Teig drücken.

## 4 CUPCAKES BACKEN

Die Cupcakes im vorgeheizten Ofen etwa 20–25 Minuten backen und danach vollständig auskühlen lassen.

## 5 VANILLE-HAUBE ZUBEREITEN

Für die Vanille-Haube aus Milch, Puddingpulver und Puderzucker nach Packungsanweisung einen festen Pudding kochen. Direkt mit Frischhaltefolie abdecken und vollständig auskühlen lassen. Deli Reform Das Original cremig aufschlagen und den Pudding esslöffelweise unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

## 6 CUPCAKES GARNIEREN

Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen. Die Zartbitterschokolade schmelzen, in feinen Streifen über die Vanille-Haube geben und jeweils mit einer Sauerkirsche garnieren.

**Tipp:** Für eine besonders intensive Schokoladennote im Teig statt Milch einen kräftigen Kaffee verwenden. Der verstärkt die Kakao- und Schokoladenaromen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
<https://www.deli-reform.de/rezepte>