

## Apfel Donauwelle

<b>Zutaten:</b>		<b>Zubereitung:</b>
<p>2 kleine 150 g 115 g 1 Päck.  3 150 g 75 g 1 ½ TL</p> <p>3 1 ½ 115 g 15 g</p> <p>200 g 115 g 500 ml 4 Blatt</p> <p>1 ½ EL 1 ½ EL</p>	<p><b>Tortenboden:</b> Karotten weiche Butter Zucker Vanillin-Zucker 1 Prise Salz Eier Mehl Speisestärke Backpulver</p> <p><b>Tortenmasse</b> rote Äpfel (ca. 600 g) Zitronen (Saft davon) Zucker Speisestärke</p> <p><b>Creme</b> Sauerrahm oder Frischkäse Zucker Sahne Gelatine Saft von einer halben Zitrone Puderzucker Zimt</p>	<p>Karotte fein reiben. 150 g weiche Butter, 115 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz 4 bis 5 Min. cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, 75 g Speisestärke und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Karotten unterrühren. Teig auf ein gefettetes mit Mehl bestäubtes Blech streichen.</p> <p>Im heißen Ofen bei 175 °C ca. 25 Min. backen.</p> <p>Äpfel in kleine Würfel schneiden. 115 g Zucker mit 3 EL Wasser karamellisieren lassen, Äpfel hineingeben, mit Zitronensaft ablöschen und ca. 3 Min. köcheln.</p> <p>15 g Speisestärke mit 3 EL Wasser verrühren, zu den Äpfeln gießen und unter Rühren ca. 1 Min. köcheln. Lauwarm abkühlen lassen.</p> <p>Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.</p> <p>Kompott auf den Boden geben und ca. 30 Min. auskühlen lassen. Gelatine für ca. 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. 200 g Sauerrahm oder Frischkäse mit 115 g Zucker und Zitronensaft cremig rühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen, mit etwas Sauerrahmmasse verrühren, dann unter den Rest rühren. Steif geschlagene Sahne unter die Masse heben. Creme auf die Donauwelle streichen und mit einem Tortenkamm Wellen ziehen. Donauwelle ca. 15 Min. kalt stellen.</p> <p>Puderzucker mit Zimt mischen und über die Donauwelle stäuben.</p>

