Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Donauwelle

Donauwelle - die Kirschen sind der Clou

Das besondere Merkmal der Donauwelle sind die leichten Wellen im Teig. Wer jedoch denkt man müsse für die Wellen wild mit dem Kochlöffelstiel im zweischichtigen Teig rühren, der irrt. Ist ja schließlich kein Marmorkuchen. Der Clou steckt in den Kirschen. Sobald die Kirschen in den dunklen und hellen Teig gedrückt werden entstehen die sanften Wellen des Kuchens.

Traumkombi
Ähnlich wie bei der Schwarzwälder Kirschtorte ist es hier die Traumkombi von kräftiger Schokolade, luftiger Creme und saftigen Kirschen, die den Kuchen so unwiderstehlich machen. Trotz Fastenzeit hatte ich diese Woche Lust zu backen. Beim Genuss habe ich mich aber stark gezügelt. Nur probiert ;-) Stattdessen habe ich den köstlichen Kuchen verschenkt. Mal öfters an andere denken und ihnen etwas Gutes tun. Warum nicht mit einer Donauwelle?

Hier die Rezeptur zum Nachbacken:

Zutaten

Für 1 Backblech (ca. 20 Stück)

Für den Rührteig:

- 300 g Mehl (Typ 405)
- 200 g Margarine zum Backen
- 180 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- Mark einer Vanillestange
- Eine Prise Salz
- 4 EL Kakao (in 4 EL Wasser gelöst)
- 500 g abgetropfte Sauerkirschen (tiefgefroren oder aus dem Glas)
- 2 EL Puddingpulver

Für die Buttercreme:

- 300 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 100 g Zucker
- 100 g weiche Butter

Für die Schokoladen Glasur:

- 200 g Schokolade, zartbitter
- 50 g zerlassene Butter

Zubereitung

Für den Rührteig in einer Schüssel die Margarine und das Vanillemark 2-3 Minuten weich schlagen. Nach und nach 5 Eier und Zucker zugeben und cremig aufschlagen.
300 g Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Nun **die Hälfte** des Rührteiges auf das Backblech verteilen.
Die **andere Hälfte des Teiges mit** 4 EL Kakao (in 4 EL Wasser gelöst) gründlich vermischen. Den Kakaoteig gleichmäßig auf den hellen Teig streichen. Nun die abgetropften Sauerkirschen gleichmäßig verteilen und leicht eindrücken.

Tipp: Die Sauerkirschen vor dem Verteilen mit 2 EL Puddingpulver bemehlen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Das Backblech in die Mitte des vorgeheizten Backofens einschieben und ca. 30 Minuten backen.
Herausholen und auskühlen lassen.

Für die Buttercreme Milch, Sahne, Zucker und ein Päckchen Vanillepuddingpulver zu einem Pudding kochen und zum Abkühlen beiseite stellen. In der Zwischenzeit die zimmerweiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Esslöffelweise die Puddingcreme langsam mit dem elektrischen Handmixer unter die aufgeschlagene Butter rühren. Beide Massen sollten ungefähr die gleiche Temperatur haben.
Die Buttercreme auf den erkalteten Kuchen streichen.

Für die Schokoglasur die Butter langsam in einem kleinen Topf bei kleinster Stufe schmelzen. Dann die zerkleinerte Schokolade zugeben und rührend ebenfalls schmelzen. Die Glasur schnell über die Buttercreme verstreichen.

Die Donauwellen vor dem Kühlen mit einem großen Messer in Kuchenstücke aufteilen und durchschneiden. So lässt sich diese später besser portionieren. Dann am Besten über Nacht kühlen.