Donauwelle – knackige Schokolade, zarte Buttercreme und lockerer Kirschboden

Die Donauwelle. Wer kennt sie nicht? Sie gehört zu den Klassikern auf dem deutschen Kuchenbüffet und schmeckt Groß und Klein. Da sie keinen Alkohol enthält, können auch die Jüngsten diesen Kuchen genießen. Eigentlich würde ich die Donauwelle gar nicht als Kuchen bezeichnen, sondern eher als Torte. Eine Torte vom Backblech. Eigentlich komisch, weil man Torten immer irgendwie mit einer runden Form assoziiert. Aber durch die Buttercreme und die Schokoladenglausur hat die Donauwelle doch schon eher etwas Tortenähnliches. Zumindest ist sie an der Torte näher als am "einfachen" Rührkuchen.

Der Aufwand eine Donauwelle zu machen ist nicht geringfügig, lohnt sich aber allemal. Ein gutes Zeitmanagement hilft und man bekommt sie auch innerhalb von 4-5h mit allen Kühlzeiten hin. Wenn man keinen Zeitdruck hat, umso besser. Da backt es sich doch gleich viel entspannter!

Hier kommt das Rezept:

Donauwelle

Rührteig

- 250 g Butter (zimmertemperatur)
- 200 g Zucker
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 375 g Weizenmehl (Typ 405)
- 2 TL Backpulver (gehäuft)
- 1 Glas Schattenmorellen (370g Abtropfgewicht)
- 2 EL Backkakao

- 2 EL Milch

Vanille-Buttercreme

- 250 g Butter (zimmertemperatur)
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillepuddingpulver (zum kochen)
- 500 ml Milch

Schokoladenglasur

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Vollmilchkuvertüre
- 20 g Kokosfett

Rührteig

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen.

   Die weiche Butter mit dem Zucker gut verrühren. Nach und nach die Eier und das Salz hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und portionsweise unter die Butter-Ei-Masse rühren. Die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lasen.

   2/3 des Teiges auf das Backblech streichen. Das restliche Drittel mit dem Kakaopulver und der Milch verrühren. Anschließend den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Die Kirschen gut verteilt auf den Teig geben und den Kuchen etwa 30-35 Minuten im Ofen backen.

   Stäbchenprobe machen. Dann am besten das Blech auf ein Rost stellen und den Kuchen abkühlen lassen.

Vanille-Buttercreme

1. Das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker und 1/4 der Milch verrühren. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, das angerührte Puddingpulver dazugeben, einmal aufkochen und andicken lassen. Den Pudding in eine Schüssel (bei Zeitdruck am besten in eine

vorgekühlte, große Schüssel oder Auflaufform) geben, mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 30 Minuten lauwarm abkühlen lassen.

Mit diesem Schritt kann man gut beginnen, wenn die Hälfte der Backzeit rum ist.

Die weiche Butter mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine sehr schaumig rühren. Es ist wichtig, dass die Butter ungefähr die gleiche Temperatur hat, wie der Pudding. Sonst kann es passieren, dass die Creme gerinnt. Wenn die Butter weiß-schaumig ist, den lauwarmen (!!!) Pudding löffelweise dazugeben und unterrühren. Ist der ganze Pudding vermengt, wird die (unfassbar leckere – Naschen erlaubt!) Creme auf dem mittlerweile etwas abgekühlten Kuchen verteilt. Jetzt muss der Kuchen weiter abkühlen.

Schokoladenglasur

1. Die Schokolade hacken und im Wasserbad mit dem Kokosfett langsam schmelzen. Die Schokolade darf nicht zu heiß werden, sonst glänzt sie später nicht. Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, sollte man sie ein paar Minuten abkühlen lassen, sodass sie sich noch leicht vergießen lässt, aber sie nicht mehr so heiß ist. Sonst kann es passieren, dass durch die heiße Schokolade die Vanille-Buttercreme anfängt zu schmelzen und sich mit der Schokolade vermischt.

   Dann wird die Schokolade auf die Buttercreme gegossen und vorsichtig verteilt (das geht mit einer Kuchenpalette oder auch einfach einem Tortenheber). Wer möchte, kann jetzt noch mit einem Tortenkamm oder einem großen Messer mit Wellenschliff (z. B. Brotschneidemesser) Wellen auf die Glasur machen.

Lasst es Euch schmecken!

Eure Paula