

Donauwelle

Von Kuchenfee

Eine Donauwelle ist eigentlich eine ziemlich entspannte Sache, wenn man weiß, wo die Stolperfallen liegen. Bei mir kommt der Klassiker heute nicht aufs Blech, sondern in die runde Springform. Das gibt eine kleinere Portion mit Tortenform und passt perfekt zur Kaffeerunde am Sonntag, wenn nicht gleich zwanzig Leute mitessen.



Mein Trick für die saftige Krume liegt in der **warmen Milch zum Kakaopulver**, damit sich die dunkle Masse richtig schön aromatisiert und nicht mehlig schmeckt. Dazu kommt eine echte **deutsche Buttercreme** mit selbstgekochtem Vanillepudding, kein Fertigprodukt aus der Tüte. Die Kirschen kippe ich aus dem ganzen Glas drauf, weil viel hilft viel und die Frucht den Kuchen tagelang saftig hält. Wichtig ist nur eines: **Pudding und Butter müssen die gleiche Temperatur haben**, beide auf Raumtemperatur, sonst gerinnt die Creme und ihr habt eine grießelige Masse statt einer seidigen Buttercreme. Hier kommt mein Rezept für die saftige Donauwelle aus der Springform:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	40 min	n/a	50 min

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

150 g Butter

150 g Öl

280 g Zucker

2 Vanillinzucker

Päckchen

1 Prise Salz

5 x Eier

270 g Mehl

1 TL Backpulver

30 g Backkakao

100 ml Milch

1 Glas Kirchen

GUSS

125 ml Milch

80 g Butter

250 g Zartbitter Kuvertüre

BUTTERCREME

500 ml Milch

120 g Zucker

3 x Eigelb

40 g Stärke

Optional noch Mark einer Vanilleschote

300 g Butter

weich

Werkzeuge

Springform

Gummilippe

Topf

Küchenmaschine / Handrührgerät

Sieb

Zubereitung

1. BODEN

- 01** Ofen vorheizen auf 170°C Umluft. 26cm Springform mit Backpapier auslegen.
- 02** Butter und Öl einige Minuten aufschlagen. Zucker, Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen und weiter aufschlagen.
- 03** Ein Ei nach dem anderen dazu geben und aufschlagen.
- 04** Mehl und Backpulver mischen und dazu geben und eine Hälfte der Milch einlaufen lassen.
- 05** Restliche Milch in der Mikrowelle für einige Sekunden erwärmen und die dann sehr warme Milch zum Kakaopulver geben.

- 06** 3/4 der hellen Masse in die Springform geben und glatt streichen. Die Kakao-Milch-Mischung unter das übrige 1/4 rühren und vorsichtig auf die helle Masse in der Springform verteilen.
- 07** Die abgetropfen Kirschen auf der Masse verteilen. Im Ofen für ~ 40Minuten backen. Bitte unbedingt gründlich mit dem Stäbchentest schauen. ????

2. BUTTERCREME

- 01** Milch zum Kochen bringen.
- 02** Eigelb, Zucker und Speisestärke miteinander vermengen. Sobald die Milch kurz vorm Kochen ist, wird etwas davon abgeschöpft und unter die Eigelbmasse gerührt, um diese etwas zu erwärmen. Dann wird die angegliche Masse zur heißen Milch geschüttet und alles unter kräftigem Rühren zum Aufkochen gebracht. Sobald alles kocht, sollte der Topf noch für mind. 1 Minute unter kräftigem Rühren auf der Kochstelle bleiben, damit die Stärke die komplette Milch abbinden kann. Nach dieser Minute nimmst du die Creme von der Kochstelle, füllst sie am besten in eine neue, saubere Schüssel und deckst sie umgehend mit etwas Frischhaltefolie ab (achte bitte darauf, dass die Folie direkten Kontakt zur Creme hat! Dadurch vermeidest du die Bildung von unerwünschter „Haut“ auf der Creme!). Lass die Creme auf Raumtemperatur kommen.
- 03** Schlage die Butter einige Minuten stark auf, bis sie heller wird. Sobald sie einige Minuten geschlagen wurde, gibst du die Creme jetzt löffelweise zur Butter und schlägst alles einmal gleichmäßig auf.

3. GUSS

- 01** Erhitze die Milch stark. (aber NICHT kochen!!!)
- 02** Gib die Kuvertüre und Butter in die heiße Milch und rühre alles zusammen, bis eine homogene, glänzende Masse entsteht.
- 03** Bevor du die Buttercreme mit dem Guss abglänzt, solltest du ihn unbedingt auf Raumtemperatur kommen lassen. Hinweis : Der Guss bleibt weich! Er lässt sich toll schneiden und bricht nicht..