

Hier und heute



Exotische Donauwelle

Im Winter backt Theresa Knipschild Donauwelle gerne mal anders – mit exotischen Winterfrüchten, wie Mango, Ananas oder Physalis. Statt mit Buttercreme toppt sie das Ganze mit einer Limettencreme und Kokosraspeln.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 20x30 cm Backform (für ein Backblech Zutaten verdoppeln)

Zutaten für den Teig

- 250 g weiche Butter + etwas für die Form
- 180 g Zucker
- 4 Eier, Zimmertemperatur
- 3 Prisen Salz
- 15 g Backpulver
- 50 g Speisestärke
- 300 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 + etwas für die Form
- 40 ml Milch
- 40 g Backkakao
- 50 ml Milch
- ca. 250 g Mangowürfel, frisch, Glasware (abgetropft) oder TK-Ware oder ca. 250 g Ananas, frisch, Glasware (abgetropft) oder TK-Ware oder 20 Physalis

Zutaten für die Limettencreme

- 400 ml kalte Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 2 Päckchen Sahnestandmittel
- 1 Bio-Limettenabrieb
- 50 g geröstete Kokosraspeln

Zutaten für die Schokoladenglasur

- 50 g weiße oder dunkle Kuvertüre,– je nach Vorliebe
- 10 g Butter

Zutaten zum Dekorieren

- Physalis und geröstete Kokosraspel

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Das Blech mit etwas Backpapier auslegen oder die Form fetten und mehlieren. Für den Teig die Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und ebenfalls zugeben. Kurz zu einem Teig verrühren. Falls der Teig zu trocken ist, etwas Milch zugeben. Zwei Drittel des Teigs auf dem Backblech verstreichen. Restlichen Teig mit Backkakao und Milch verrühren. Ebenfalls auf dem Blech verstreichen. Mangowürfel oder Ananas oder Physalis

Hier und heute



in den dunklen Teig drücken. So entsteht das typische Muster. Ca. 30 Minuten backen. Mit Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Danach vollständig auskühlen lassen.

Für die Creme Zucker mit Sahnestandmittel mischen. Kalte Sahne steif schlagen, währenddessen die Zucker-Sahnestandmittelmischung einrieseln lassen. Mit Limettenabrieb abschmecken und die Kokosraspel unterheben. Auf dem ausgekühlten Boden verstreichen, oder nachdem der Boden portioniert ist, mithilfe eines Spritzbeutels auftragen. Mindestens zwei Stunden kaltstellen. Die Creme mit gerösteten Kokosraspeln garnieren.

Wer mag, kann den Kuchen mit einer weißen Schokoladenglasur verzieren. Dafür die weiße Kuvertüre mit einem Messer fein hacken. Kuvertüre mit Butter über einem Wasserbad schmelzen und verrühren. Mithilfe eines Papiertütchens oder Schaschlikspießes auf der Limettensahne verteilen. Wer mag, kann das Ganze mit Physalis oder anderen exotischen Früchten dekorieren.