

Hier und heute



Leichte Donauwelle mit Pudding

Konditormeister Marcel Seeger macht mit diesem Rezept für eine Donauwelle einen echten Kuchenklassiker. Dabei zeigt er, wie der Klassiker mit einer leichten Puddingcreme frühlingshaft leicht wird.

Rezept

Leichte Donauwelle mit Pudding

von Marcel Seeger, für ein Backblech

Zutaten Teig

- 250 g Butter, Zimmertemperatur
- 180 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 400 g Mehl, Typ 550
- 12 g Backpulver
- 150 ml Milch
- 30 ml Milch
- 20 g Kakaopulver
- 2 Gläser Sauerkirschen

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Rand mit Backpapier auslegen. Die Sauerkirschen in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen.

Butter, Zucker, Vanillemark und Salz cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver gründlich vermischen und dieses Mehlgemisch abwechselnd mit 150 ml Milch zu der aufgeschlagenen Butter-Zucker-Ei-Masse zufügen und alles zu einem Rührteig verbinden.

Anschließend ein Drittel des fertigen Teigs in eine Schüssel geben, die 30 ml Milch mit dem Kakaopulver verrühren und unter das Teigdrittel rühren. Den hellen Teig auf das Backblech geben und glatt streichen.

Den schokoladigen Teig gleichmäßig mit einem Löffel auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel oder einem Holzstab leicht unterziehen. Dann die Kirschen auf der gesamten Teigoberfläche verteilen und leicht andrücken. Die Donauwelle in den vorgeheizten Backofen geben und circa 25 bis 30 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Die fertig gebackene Donauwelle auf dem Backblech abkühlen lassen.

Zutaten gekochter Vanillepudding

- 500 ml Milch
- 80 g Zucker
- 3 Eigelbe (Eier Größe M)
- 90 g Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 1 Prise Salz

Hier und heute



Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und einen glatten Vanillepudding herstellen. Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen und mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken, damit er keine Haut bildet. Alternativ kann man die Puddingoberfläche auch dünn mit Zucker besieben. Den auf Zimmertemperatur abgekühlten Pudding mit einem Schneebesen durchrühren und mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle in Tupfenform auf die Oberfläche der Donauwelle aufspritzen. Die Donauwelle mit dem aufgespritzten Pudding in den Kühlschrank geben und gut durchkühlen lassen (circa eine Stunde).

Zutaten Dekoration

- 200 g Kuchenglasur, dunkel
- 100 g weiße Schokoladenspäne

Zubereitung

Die Kuchenglasur auflösen und mit einem Backpinsel auf die Oberfläche der durchgekühlten Donauwelle geben oder mit einer Gabel feine Schokofäden drüber spinnen.

Anschließend die weißen Schokoladenspäne auf die noch feuchte Glasur auftragen, damit diese an der Glasur anhaften. Alles fest werden lassen und dann die Donauwelle in Stücke schneiden.