

Donauwelle: Schicht für Schicht - so gelingt sie dir

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



alles Gute in einem Gebäck: Dunkler und heller Rührteig bilden einen köstlichen Boden, gefolgt von leckeren sauren Kirschen als herrlicher Kontrast zum Schokoteig, das alles getoppt von vanillig-cremiger Pudding-Buttercreme und als absolute Krönung wird das alles auch noch mit einer Schicht zarterherber Schokoladenglasur überzogen. Ein Traum von einem Kuchen!

Uiuiui, sind ja ganz schön viele Schichten in so einer Donauwelle. Da braucht man bestimmt ewig Zeit und eine Menge Geschick für, oder?! Pustekuchen. Der Klassiker ist viiiel schneller und einfacher gebacken als du denkst. Ich erklär dir Schicht für Schicht den Weg zum Kuchenglück.

Zutaten für 1 Blech

Für den Boden

230 g weiche Butter
160 g Zucker
5 Eier
1 Päckchen Backpulver
300 g Mehl
2 Esslöffel Puderzucker
2 Esslöffel Kakao
450 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht)

Für die Buttercreme

500 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
225 g Butter
5 Esslöffel Puderzucker

Für den Guss

200 g Zartbitterkuvertüre
2 Esslöffel Pflanzenöl (geschmacksneutral)

Besonderes Zubehör

Backblech

Donauwelle: Das Grundrezept

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech einfetten. Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig heben. Teig in zwei Hälften teilen. Eine Teighälfte in die Form streichen.



Nach eingehender Betrachtung kann ich sagen: Die Donauwelle ist einfach der König aller Kuchen. Er vereint

- 2 -

Donauwelle: Schicht für Schicht - so gelingt sie dir

Kakao und Puderzucker unter die zweite Teighälfte rühren. In Klecksen auf den hellen Teig geben und verstreichen.



- 3 -

Kirschen abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen, leicht andrücken. Im heißen Ofen 30 Minuten backen, auskühlen lassen.



- 4 -

Für die Buttercreme Vanillepudding mit Milch und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Mit Folie abdecken und etwas abkühlen lassen. Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren.



- 5 -

Buttercreme auf den abgekühlten Kuchenboden geben und gleichmäßig verstreichen, 30 Minuten kaltstellen.



- 6 -

Für den Guss Zartbitterkuvertüre mit Pflanzenöl über einem Wasserbad schmelzen. Auf den Kuchen geben und mit der Rückseite eines Esslöffels verstreichen, kaltstellen.

Donauwelle: Schicht für Schicht - so gelingt sie dir



Der Boden: Schwarz, Weiß, gut

Der Boden einer Donauwelle ist im Prinzip wie ein saftiger **Marmorkuchen** - ein leckerer **Rührteig**, der in zwei Hälften geteilt wird. Unter eine Hälfte rührst du etwas **Kakao**. Beide Teige übereinander streichen, mit **Kirschen** bestreuen, backen und fertig ist der perfekte Boden für deine Donauwelle. Wie das mit dem perfekten Marmorkuchen genau funktioniert, [verrate ich dir hier](#).

- **Mein Geheimtipp:** Damit dein Boden richtig schön saftig wird, **Eier nacheinander** zum Teig geben und jedes Ei mindestens 1 Minute einrühren. Dadurch vergrößert sich das Volumen der Eier und sie verbinden sich besser mit der Butter-Zucker-Masse. Ergebnis: supersaftiger Boden!
- **Vegan:** Ein wahrer Klassiker braucht kein Ei. Es geht natürlich auch ohne. Den Teig kannst du ganz einfach nach unserem [Rezept für veganen Marmorkuchen zubereiten](#).

Das Obst und die Wellen

Wie kommen eigentlich die Wellen in den Kuchen? Es sind die **Kirschen**, die für Wirbel sorgen. Die wellenförmigen Verwirbelungen zwischen dem hellen und dem dunklen Teig entstehen durch das Eindrücken der Kirschen.

Natürlich zwingt dich niemand, Kirschen auf den Teig zu geben. Aber: Ohne Obst keine Wellen. Dann hättest du also nur noch einen Donaukuchen. Außerdem fehlt dem Klassiker so ganz ohne Obst, die typisch fruchtige Note.

Wenn du Kirschen einfach nicht magst, empfehle ich dir, Kirschen gegen **anderes Obst** auszutauschen. Das schmeckt nicht nur lecker, sondern bringt auch mit jeder Obstsorte ein vollkommen neues, abwechslungsreiches Ergebnis hervor.

Wie wäre es z.B. mit einer sommerlichen Variante mit **Rhabarber**? Oder herbstlich mit **Äpfeln** und Zimt? Besonders gut schmeckt's auch mit Himbeeren und weißer Schokolade.

Die Crème de la Crème für Donauwellen

Die Crème ist meine absolute Lieblingsschicht in der Donauwelle. Schon bei der Zubereitung kann ich mich einfach nicht zusammenreißen und - was soll ich sagen - das ein oder andere Löffelchen schafft es meist nicht auf den Kuchen.

Traditionell gehört eine ordentliche **Buttercreme** auf den Boden. Dazu ein Päckchen **Vanillepuddingpulver** nach Packungsanleitung kochen, etwas abkühlen lassen und mit **200 g Butter** aufschlagen. Weil Ausnahmen die Regel bestätigen und nicht jeder Buttercreme so sehr liebt wie ich, gibt's noch ein paar andere Möglichkeiten:

- **Donauwelle mit Sahnecreme:** Für eine extra fluffige Cremeschicht einfach **400 g Sahne** steif schlagen und statt Butter unter den abgekühlten Pudding heben. Für alle, die lieber luftige Mousse statt schwere Buttercreme mögen.
- **Donauwelle ohne Pudding:** Wenn du keinen Pudding magst, kannst du auch eine Creme aus Mascarpone und Vanille herstellen. Dazu **250 g Mascarpone** mit **50 g Puderzucker** und dem Mark einer **Vanilleschote** cremig rühren. 200 g Sahne mit einem Tütchen Sahnesteif aufschlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.
- **Donauwelle nur mit Pudding:** Du bist ein wahrer Pudding-Fan und kannst nicht genug bekommen? Dann bereite den Pudding einfach mit **500 ml Milch** und **zwei Päckchen Vanillepuddingpulver** zu. So wird er fester als normaler Pudding und hält sich auch ohne Butter wunderbar auf dem Kuchen.
- **Leichte Donauwelle:** Wenn dir Butter zu schwer ist und

Donauwelle: Schicht für Schicht - so gelingt sie dir

du lieber etwas kalorienbewusster schlemmen möchtest, kannst du statt Butter die gleiche Menge **Magerquark** unter den Pudding heben. Die Creme ist dann etwas herber und nicht so süß.

Zum Schluss der Guss

- **Donauwelle glasieren:** Den krönenden Abschluss der Donauwelle bildet eine Schicht herbe **Zartbitterschokolade**.
- Dieser letzte Schritt der Zubereitung ist gleichzeitig auch der heikelste. Die Schwierigkeit liegt darin, den Guss gleichmäßig auf der Creme zu verstreichen ohne dass die beiden Komponenten sich vermischen. Das würde dem Geschmack zwar keinen Abbruch tun, schön ist das aber nicht.
- Damit sich die Glasur einfacher verstreichen lässt, einfach je **100 g Kuvertüre mit 1 EL neutrales Pflanzenöl** schmelzen. So wird der Guss flüssiger und lässt sich problemlos mit dem Rücken eines Esslöffels verstreichen.
- **Donauwelle schneiden:** Da hast du dir nun so viel Mühe gegeben und beim ersten Anschnitt bricht die Schokoladenglasur in 1000 Teile? Ich verrate dir einen ganz einfachen **Trick:** Das Messer vor dem Anschneiden 1 Minute lang in **heißes Wasser** tauchen. Danach gleitet das Messer wie von alleine durch die Schokolade und alles bleibt heile.

Die richtige Form für deine Donauwelle

Die Donauwelle ist ein klassischer Blechkuchen. Die meisten Rezepte sind für ein handelsübliches **Backblech** ausgelegt. Falls du mal richtig Hunger auf eine Donauwelle hast, jedoch nicht gleich eine ganze Großfamilien-Ration backen möchtest, kannst du den Kuchen natürlich auch in einer **Spring- oder Auflaufform** zubereiten. Dafür die Menge der Zutaten einfach reduzieren. Wenn du eine Springform verwendest, solltest du mit der Hälfte hinkommen. Je nach Größe der Backform musst du dann die Backzeit und die Teigmenge anpassen. Ein ganzes Blech braucht meist 30 Minuten bei

160 °C Umluft. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser fasst natürlich weniger Teig und backt dementsprechend auch etwas kürzer.

Ob der Boden durchgebacken ist, erfährst du am schnellsten mit dem **Stäbchentest:** Steche mit einem dünnen Holzspieß mittig in den Boden. Klebt noch Teig am Spieß, sollte er weitere 5 Minuten im Ofen bleiben. Ist der Spieß sauber, ist er bereit um weiterverarbeitet zu werden.

Für welches Material du dich entscheidest, bleibt ganz dir überlassen. **Silikonformen** sind einfach zu reinigen und der Kuchen lässt sich problemlos daraus lösen. Backformen aus **Metall** sind nicht nur stabil, widerstandsfähig und hitzebeständig, sondern fungieren ebenso als gute Wärmeleiter. So werden deine Backwaren gleichmäßig gebräunt.

Donauwelle aufbewahren

- **Im Kühlschrank:** Donauwelle gehört in den Kühlschrank. Bei Zimmertemperatur zerfließt die Buttercreme und der Boden weicht auf. Abgedeckt hält er sich gut gekühlt **3 – 4 Tage**.
- **Donauwelle einfrieren:** Auch zum Einfrieren eignet sich Donauwelle super. Kuchen in Stücke schneiden und in Gefrierbeutel verpackt in den Tiefkühler legen. Bei Bedarf aus dem Tiefkühler holen und langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Gefroren hält sich Donauwelle bis zu **3 Monate**.

Zugabe: Donauwelle mal anders