Donauwellen Variationen

1.Rezept Nummer 1 von Nina Oberacker



Rezept und Bilder von Nina Oberacker

Zutaten
Teig:
175 g Butter (zimmerwarm)
200 g Zucker
6 Eier (zimmerwarm)
1 Prise Salz
200 g Schmand (zimmerwarm)
350 g Weizenmehl Typ 550
1 Pck. Weinsteinbackpukver

2 gehäuft EL Kakao
Ca. 3 EL Milch

1 Glas Sauerkirschen

Buttercreme:
500 g Milch
1 Pck. Vanillepudding
2 EL Zucker
250 g Butter (zimmerwarm)
Schale und Saft 1 Zitrone

Schoko-Guss:

200 g zartbitter Kuvertüre

Zubereitung
Vorbereitung:
Backblech mit Backrahmen und Backpapier auslegen.
Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Für den Kuchen braucht man den Saft zwar nicht, aber ich habe ihn getrunken.
Auch die Butter für die Buttercreme gerne schon rausstellen.
Teig:
Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ich hatte den K-Haken, habe aber im Nachhinein gelesen, dass Puderzucker und Fkexirührer besser ist. Bei mir hat das ganze ca 10 Minuten auf Stufe 6 gedauert. Wenn die Butter-Zucker-Mischung ausflockt, ca 25 bis 30°C dazu geben und schauen, wann es sich wieder verbindet und sofort die Temperatur wieder ausstellen, sonst schmilzt die Butter.
Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei mindestens 1 Minute bei Stufe 6 rühren. Schmand und Salz bei 6 unterrühren. Zum Schluss Mehl-Backpulver-Gemisch unterrühren.
Backofen Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.
Bei mir waren es 1286 g Teig. Etwa die Hälfte (643 g) in den vorbereiteten Backrahmen geben und glatt rühren.
Kakao und Milch in den verbleibenden Teig rühren. Der dunkle Teig sollte etwas flüssiger sein als der helle. Jetzt den dunklen Teig auf dem hellen im Backrahmen verstreichen.
Kirschen auf den Teig legen. Sie sinken beim Backen von alleine ein.
Jetzt den Kuchen bei Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten bei 180 °C backen.
Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Buttercreme:
Pudding nach Packungsanweisung kochen.
Den Pudding erkalten lassen, ohne dass eine Haut entsteht (entweder Folie drauf oder regelmäßig rühren)
Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.
Butter mit Flexi aufschlagen (etwa 5 Minuten). Zitronenabrieb

dazu. Den kalten Pudding löffelweise dazu geben. Zum Schluss den Zitronensaft dazu. (Das nächste Mal ohne Saft)
Auf den kalten Kuchen die Buttercreme streichen.
Alles in den Kühlschrank stellen.

Schokoguss:
CCG Programm dunkle Schokolade: Programm-süß-Schokolade temperieren-dunkle Schokolade
Rührelement einsetzen – bestätigen
120 g klein gehackte Zartbitterkuvertüre in den Topf geben.
Arm runter – bestätigen
Drehknopf auf Rühren stellen und es fängt an
Bei Phase 2 80 g Zartbitterkuvertüre rein – bestätigen
Schokolade auf der Buttercreme verteilen.
Chaos aufräumen, Kaffee machen, gemütlich an den Tisch setzen und Kuchen genießen.















Verbesserungstipps von Nina :

Verbesserung:
1. Kirschen 1 Tag vorher abtropfen lassen. Wirklich schauen, dass die Kirschen möglichst trocken sind
2. Buttercreme ohne Zitronensaft, mit mehr Zucker, mehr Vanillegeschmack und irgendwie nicht so buttrig machen
3. Kein ganzes Blech für diese Menge. Den Backrahmen kleiner einstellen
4. Ich glaube etwas mehr als die Hälfte des hellen Teiges nehmen
5. Ich mag den Schokoguss dicker. Entweder reichen die 200g für die kleinere Fläche von 3. aus oder mehr Schoki nehmen

2.Rezept Nummer 2 von Patricia Kessner

Donauwelle/ Schneewittchenkuchen

(Rezept für ein Blech)1. Teig
250 g Margarine
300 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier (glutenfrei 6 Eier)
375 g Mehl
(glutenfrei: 335g Mehl + 1 TL gemahlene Flohsamenschalen)
1 Päckchen Backpulver
4 Esslöffel Kakao
2 Gläser Sauerkirschen (abgetropft)2. Buttercreme
250 g Butter
½ l Milch
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
2 EL. Zucker3. Schokoglasur
4 EL. Puderzucker
5 EL. Kakao
4 EL. Kaffeesahne
1-2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker1. Teig
Margarine (weich!), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben, Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.
Teig teilen, unter eine Hälfte den Kakao mischen, evtl. noch etwas Milch dazugeben, wenn das Ganze zu zäh ist. Den Schokoteig auf ein gefettetes Backblech streichen, den hellen Teig darüber.
Sauerkirschen gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

Kuchen für circa 40-50 min bei 175°C backen. Auskühlen lassen.2. Buttercreme
Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Vanillepudding kochen und ihn noch heiß ohne Luftbläschen mit Frischhaltefolie abgedeckt und vollständig(!) kalt werden lassen. (Wenn der Pudding mit Folie abgedeckt wird, bildet sich keine typische Puddinghaut.)
Butter sehr weich werden lassen und schaumig schlagen. Falls die Butter im Kühlschrank vergessen wurde, kann bei der CC oder CCG natürlich gern die Temperatur erhöht werden.
Nach und nach den kalten Pudding ohne Haut unter die Butter rühren und die Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen.
3. Schokoglasur
Puderzucker, Kakao, Kaffeesahne, Vanillezucker und Eier vorsichtig mit einem Schneebesen vermischen, bis eine glatte, homogene Masse entsteht.
Kokosfett zerlassen (Vorsicht: sehr heiß!) und in kleinen Mengen nach und nach mit dem Schneebesen unter die Kakaomasse rühren. Schokoglasur auf der Buttercreme verteilen.

Kuchen anschließend kühl stellen und dann…guten Appetit !

Diesen Inhalt verbergen oder melden