

Donauwelle aus der Springform



Hier habe ich das Rezept für einen Klassiker mal in einer anderen Form. Diese Donauwelle ist kommt als runder Kuchen daher. So passt der Kuchen perfekt für die Kaffeetafel am Sonntagnachmittag. Der Rest bleibt aber gleich, Marmorkuchen, Kirschen, Buttercreme und knackige Schokolade. Was will man mehr?

mittel



Vorbereitungszeit:
20 Minuten

Ruhezeit:
2 Stunden

Backzeit:
30 Minuten

Gesamtzeit:
2 Stunden 50 Minuten

Zutaten

– 26 cm Springform +

Marmorkuchen

150 g Butter

125 g Zucker

200 g Mehl

3 Eier

7 g Backpulver

1 Glas Kirschen

Für den dunklen Teig:

15 g Kakao

15 g Milch

Buttercreme und Fertigstellung

375 g Milch

1 PK Vanillepudding

25 g Zucker

10 g Vanillezucker

60 g Butter, weich

1 PK Kuchenglasur, dunkel

Utensilien

1 [Springform 26er](#) *

1 [Handrührgerät](#) * oder [Küchenmaschine](#) *

Zubereitung

Vorbereitung Buttercreme

- 1 Milch in einem Topf erhitzen.
- 2 Puddingpulver, Vanillezucker und Zucker mit einigen Löffeln von der aufkochenden Milch in einem extra Gefäß klümpchenfrei verrühren
- 3 Sobald die Milch kocht kommt das angerührte Puddingpulver dazu. Kräftig unterrühren und nochmals kurz aufkochen damit der Pudding schön fest wird.
- 4 In eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken damit keine Haut entsteht.
- 5 Abkühlen lassen.

Marmorkuchen

- 1 Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen
- 2 Springform mehlen und fetten
- 3 Butter mit Zucker schaumig rühren
- 4 Eier einzeln zugeben und weiterrühren
- 5 Mehl mit Backpulver mischen und langsam dazugeben und weiterrühren
- 6 2/3 des Teiges in die vorbereitete Springform geben
- 7 den restlichen Teig mit dem gesiebten Kakaopulver und der Milch mischen und auf dem hellen Teig verteilen
- 8 die Kirschen in den Teig drücken (bei einem großes Glas eng aneinander, bei einem kleinen Glas locker verteilen)
- 9 Nun den Kuchen bei 180 °C Ober-Unterhitze für ca. 30 Minuten backen
- 10 Anschließend den Kuchen abkühlen lassen (ich stelle ihn dafür gerne raus auf Balkon od. Terrasse)

Buttercreme

- 1 die weiche Butter für mehrere Minuten in der Küchenmaschine od. mit dem Handrührgerät rühren bis sie weiß geworden ist.
- 2 nun den erkalteten Pudding unter ständigem Rühren esslöffelweise zur Butter geben. Sobald sie untergerührt ist, den nächsten Löffel dazu geben bis der ganze Pudding untergerührt ist.

Fertigstellung

- 1 Kuchenglasur gem. Packungsanleitung erwärmen.
- 2 Buttercreme auf den erkalteten Kuchen geben, verteilen und glattstreichen
- 3 Zum Schluss noch die warme Kuchenglasur darauf verteilen
- 4 Die Donauwelle nun für 1-2 Stunden kalt stellen. Umso länger umso besser. So kann der Kuchen gut durchziehen

Notizen

Ich habe den Kuchen nachdem ich die Buttercreme darauf verteilt habe noch kurz in den Kühlschrank.
Dadurch wird die Schokoglasur aber auch schneller fest.
Falls Du ihn nicht so lange kalt stellen kannst dann wäre dies eine Möglichkeit.

Wie findest du das Rezept?



[Drucken](#)

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke [@meinbackglueck](#) auf Instagram oder nutze den Hashtag [#meinbackglueck](#).