

Hier und heute



Donauwelle im Glas

Donauwelle ist ein echter Kuchenklassiker. Theresa Knipschild verwandelt ihn kurzerhand in ein Dessert im Glas. Dafür verwendet unsere Konditormeisterin saftige Kirschen, den typischen marmorierten Teig und eine feine Cremeschicht.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. sechs Gläser

Zutaten für den marmorierten Teig

- 125 g weiche Butter + etwas für die Form
- 90 g Zucker
- 2 Eier, zimmerwarm
- 2 Prisen Salz
- 7 g Backpulver
- 25 g Speisestärke
- 150 g Weizenmehl Type oder 630er Dinkelmehl + etwas für die Form
- Ggf. etwas Milch

- 30 g Backkakao
- 50 ml Milch

Zutaten Kirschen

- 1 Glas Kirschen
- ¼ Prise Zimt
- 1-2 EL Speisestärke

Zutaten für die Vanillecreme

- 200 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 40 g Zucker
- Mark ½ Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste
- 2 Prisen Salz
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- etwas Kakaopulver zum Bestreuen

Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Backblech mit etwas Backpapier auslegen oder Form fetten und mehlieren. Für den Teig weiche 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. Den restlichen Teig mit Backkakao und Milch verrühren. Ebenfalls auf dem Blech verstreichen. Mit einem Schaschlikspieß oder einer Gabel beide Teige miteinander vermischen, so dass ein Marmoreffekt entsteht. Ca. 30 Minuten backen. Mit Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Komplett abkühlen lassen.

50 ml Milch mit Vanillepuddingpulver klümpchenfrei verrühren. Restliche Milch mit Sahne, Salz, Vanille und Zucker aufkochen. Vanillepuddingpulver einrühren, ca. eine Minute unter

Hier und heute



ständigem Rühren aufkochen, dann in eine Schüssel füllen. Frischhaltefolie darüber legen, so dass sie die Oberfläche berührt.

Kirschen über einem Sieb abtropfen lassen. Flüssigkeit auffangen. 60 ml der Flüssigkeit mit Speisestärke verrühren. Restliche Flüssigkeit aufkochen. Stärkemischung einrühren, eine Minute unter ständigem Rühren aufkochen und vom Herd nehmen. Kirschen unterrühren und ebenfalls komplett abkühlen lassen.

Den Boden zerkrümeln und abwechselnd mit Creme und Kirschen in Gläser schichten. Wer mag, kann das Dessert mit Kakao bestäuben.

Tipp: Wenn Kirschen oder Boden übrig bleiben, für ein anderes Dessert als Basis verwenden.