

Hier und heute



Donauwellentörtchen mit Vanillepudding

Marcel Seeger hat eine tolle Idee, wie Sie aus dem Marmorkuchen ganz schnell und raffiniert noch Donauwellen-Törtchen zaubern. Mit wenigen weiteren Zutaten können Sie so gleich zwei Kuchen servieren.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für etwa sieben Törtchen, Durchmesser 6 cm)

Zutaten für den Teig

- 1 Marmorkuchen (siehe Rezept Marcel Seeger **Marmorkuchen mit Kirschen**)

Zubereitung

Sieben, je ca. 2 cm dicke, Scheiben Marmorkuchen abschneiden. Mit einem Dessertring aus jeder Scheibe einen Boden ausstechen. In jeden Dessertring je einen Boden einlegen. Die Kuchenabschnitte können Sie in kleine Stücke schneiden und später entweder in die Füllung geben, oder als Dekoration verwenden.

Eine feste Unterlage, z.B. eine Platte oder ein kleines Backblech, die/das in den Kühlschrank passt, mit Backpapier auslegen und die Dessertringe daraufstellen.

Tipp: Die Dessertringe mit etwas weicher Butter von innen fetten, dann lassen sich die fertigen Törtchen später besser lösen.

Für den Vanillepudding

- 250 ml Milch
 - 40 g Zucker
 - 25 g Eigelb (ca. 1 Eigelb Gr. L)
 - 13 g Vanillepuddingpulver
 - 1 Prise Salz
-
- 70 g Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft

Zubereitung

200 ml Milch in einen Topf geben. Zucker und Salz hinzufügen und alles unter Rühren zum Kochen bringen.

Die restliche Milch gut mit dem Eigelb und Vanillepuddingpulver verrühren. Sobald die Milch kocht, das Puddingpulvergemisch unter ständigem Rühren dazugeben und alles zu einem glatten Vanillepudding verarbeiten. Den frisch gekochten Pudding in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Den erkalteten Pudding mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel gleichmäßig auf die Marmorkuchenböden in den Dessertringen füllen und glattstreichen.

Die gut abgetropften Sauerkirschen auf den Pudding geben und leicht hineindrücken. Dabei darauf achten, dass die Füllung ein klein wenig unterhalb der Oberkante des Dessertrings endet.

Die fertig gefüllten Törtchen etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden.

Die Schokoladenglasur

Hier und heute



- 250 g dunkle Kuchenglasur

Zubereitung

Die Kuchenglasur auflösen, leicht abkühlen lassen und dann auf die gekühlten Törtchen geben, so dass die Glasur bis zur oberen Kante des Rings reicht.

Anschließend mit einer Gabel ein Wellenmuster auf die Oberfläche zeichnen und die Törtchen nochmal in den Kühlschrank stellen. Sobald die Glasur fest ist, die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig aus den Dessertringen herausdrücken oder ausschneiden.

Tipp: Die Oberfläche der Törtchen mit einigen klein geschnittenen Marmorkuchenstückchen und je einer Kirsche belegen.