

Rezept

Donauwelle mit Haselnüssen

Ein Rezept von Donauwelle mit Haselnüssen, am 18.04.2024

Zutaten

FÜR DEN HELLEN RÜHRTEIG:

90 g gemahlene, geschälte Haselnüsse (ersatzweise Mandeln)	80 g Butter
1/2 Vanilleschote	80 g weiße Kuvertüre
3 Eiweiß (Größe M)	4 Eigelb (Größe M)
1 Msp. Salz (2 g)	70 g Zucker
	30 g Mehl (Type 405)

FÜR DEN DUNKLEN RÜHRTEIG:

90 g gemahlene Haselnüsse	80 g Butter
80 g Zartbitterkuvertüre	1/2 Vanilleschote
4 Eigelb (Größe M)	3 Eiweiß (Größe M)
80 g Zucker	1 Msp. Salz (2 g)
30 g Mehl (Type 405)	

FÜR DIE VANILLECREME:

200 g Sahne	2 Blatt Gelatine
300 ml Milch	40 g Zucker
Salz	1/2 Vanilleschote
1 Eigelb (Größe M)	30 g Vanillepuddingpulver

AUSSERDEM:

Butter und Mehl für das Blech	200 g Sauerkirschen (Glas; abgetropft)
Kakaopulver zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 kleines Backblech (ca. 20 - 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Für den hellen Rührteig die Haselnüsse in einer Pfanne rösten, bis sie duften, und abkühlen lassen. Ein tiefes Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark und Eigelbe in einem Rührbecher mit dem Stabmixer mischen und die heiße Butter in einem dünnen Strahl untermixen. Nach und nach die Kuvertüre unterschlagen. Die Masse ca. 1 Min. weitermixen, bis sie ganz glatt ist.

2. Die Eiweiße, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu cremigem Eischnee schlagen. Das Mehl sieben und mit den Haselnüssen mischen. Die Eigelb-Kuvertüre-Masse mit dem Teigschaber unter den Eischnee heben, dabei zum Schluss die Mehlmischung mit unterheben. Den Teig auf dem Blech wellenförmig verstreichen.

3. Für den dunklen Rührteig die angegebenen Zutaten wie für den hellen Teig in Schritt 1 und 2 beschrieben verarbeiten. Den dunklen Teig auf dem hellen verstreichen. Die Kirschen darauf verteilen.

4. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit für die Vanillecreme die Sahne in das Tiefkühlgerät stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. ¼ l Milch mit Zucker, 1 Prise Salz und Vanillemark in einem Topf verrühren und aufkochen. Die restliche Milch mit dem Eigelb und Puddingpulver verrühren, zur Vanillemilch geben und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine im Pudding auflösen. Die Creme im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen.

6. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine halb steif schlagen. Ein Drittel der Sahne unter die Vanillecreme mischen, dann den Rest mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben. Die Puddingcreme auf dem Kuchen verteilen, nicht zu glatt streichen (darf etwas wild und wellenartig aussehen) und stellenweise mit Kakaopulver bestreuen. Die Donauwellen mit einem nassen Messer in Stücke schneiden.