

Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 30.08.2024

Donauwelle mit Zwetschgen

Für 6-8 Stücke

Zutaten:

Für die Füllung:

180 g Zwetschgen

Für den Rührteig:

2 Eier (Größe M, getrennt)
80 g Zucker
50 g Rapskernöl
50 g Milch
etwas Salz
100 g Weizenmehl (Type 405)
1 Msp. Backpulver
1/4 Tonkabohne, frisch gerieben
15 g Back-Kakao

Für die Buttercreme:

250 g Milch
25 g Speisestärke
25 g Zucker
1 Msp. ausgekratztes Vanillemark
etwas Salz
120 g külschrankkalte Butter, gewürfelt

Für die Schokoladenglasur:

120 g Zartbitterkuvertüre
20 g Rapskernöl

Außerdem:

1 Tortenring (Ø 18-20 cm)
Backpapier für den Ring
Backblech
Digitales Küchenthermometer
Schlagkessel (oder Schüssel)
Gezackter Schaber

Zubereitung:

1. Für die Füllung Zwetschgen abbrausen, trocknen, halbieren und entsteinen. Hälften würfeln und beiseitestellen.
2. Einen Tortenring (Ø 18-20 cm) in Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
3. Für den Rührteig Eigelb und 40 g Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten schaumig rühren.
4. Erst das Rapsöl, dann die Milch nach und nach unterrühren.
5. Eiweiß, restlichen Zucker (40 g) und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den sauberen Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen und mit einem Silikonschaber in 2 Portionen vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Romans Tipp: Wenn Sie zuerst den Eischnee schlagen und dann die Eigelbmischung aufschlagen, brauchen Sie die Quirle des Handrührers nicht zu spülen.

6. Mehl, Backpulver und frisch geriebene Tonkabohne in eine Schüssel geben und mischen. Auf die Eiermischung sieben und mit dem Schaber vorsichtig unterheben.
7. 2/3 des Teiges im vorbereiteten Tortenring verteilen.
8. Kakaopulver mit dem restlichen Teig verrühren und auf dem hellen Teig verteilen.
9. Zwetschgenwürfel leicht in den Teig drücken.
10. Teig im heißen Ofen im Tortenring auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 30 Minuten backen.



Romans Tipp: Um zu testen ob der Teig mit den Zwetschgen durchgebacken ist, machen Sie bitte eine Stäbchenprobe.

11. Kuchen im Ring auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
12. Für die Buttercreme die Milch, Stärke, Zucker, Vanille und Salz in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen.
13. Vanillemischung in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers kalt rühren.
14. Sobald die Masse 35 Grad erreicht hat, die Butter dazugeben und mit den Quirlen luftig aufschlagen.
15. Buttercreme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchen im Ring mit einem Silikonschaber glattstreichen und 1 Stunde kaltstellen.
16. Für die Schokoladenglasur Zartbitterkuvertüre mit einem großen Messer hacken (oder Kuvertürenchips verwenden) und in einen Schlagkessel geben.
17. Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Öl einrühren und etwas abkühlen lassen.
18. Inzwischen die Donauwelle aus dem Ring lösen und auf eine Platte setzen.
19. 2/3 der Kuvertüre auf der kalten Donauwelle verteilen und anziehen lassen.
20. Restliche Kuvertüre auf der Donauwelle verteilen und mit einem gezackten Schaber ein Wellenmuster erzeugen.

Romans Tipp: Die Glasur, die über den Rand läuft, einfach mit einer Palette oder einem Messer am Tortenrand entlang glattstreichen.

21. Donauwelle kurz kaltstellen, bis die Kuvertüre fest ist.
22. Mit einem warmen Messer die Glasur anschmelzen und in 6-8 Stücke einteilen.
23. Donauwelle in Stücke schneiden und servieren.