

Donauwellen mit Pfirsichen

Donauwellen sind einfach so ein Kuchen, bei dem eigentlich jeder gerne zugreift. Heller und dunkler Rührteig, saftige Pfirsiche, eine cremige Vanilleschicht und darüber knackige Schokolade – da ist für jeden etwas dabei.

Sie ist saftig, fruchtig, cremig und schokoladig zugleich und trotzdem nicht zu schwer.
Genau diese Kombination macht die Donauwelle zu einem echten Allrounder – **Donauwellen gehen einfach immer.**

Donauwellen kennt man meistens mit Kirschen – wir machen unsere mit Pfirsichen. Dazu kommt eine selbst gekochte Puddingcreme und ein Schokoladenüberzug aus dunkler und Vollmilchschokolade.

Das Rezept ist für eine Backform von 30 × 30 cm ausgelegt und ergibt etwa 25 Stück.

Zutaten

FÜR DEN TEIG

- 250 g weiche Butter
- 167 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 233 g Weizenmehl
- 11 g Backpulver
- 10 g dunkler Kakao
- 667 g Pfirsiche aus der Dose, gut abgetropft

FÜR DIE PUDDINGCREME

- 500 g Vollmilch
- 50 g brauner Zucker
- 42 g Speisestärke (Maisstärke)
- 1 Vanillestange, das Mark
- etwas frisch geriebene Tonkabohne, nach Geschmack
- 125 g weiche Butter

FÜR DEN SCHOKOLADENÜBERZUG

- 150 g dunkle Kuvertüre, 70 %
- 100 g Vollmilch-Kuvertüre, 28,5 %

- 30 g Kokosfett

Zubereitung

1. **Die Milch vorbereiten:** Am Vortag die Milch mit dem braunen Zucker, dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanillestange kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Anschließend über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. **Den Teig zubereiten:** Die weiche Butter mit dem braunen Zucker cremig aufschlagen, die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und kurz unterrühren. Etwa die Hälfte des Teiges gleichmäßig in eine gefettete 30 × 30 cm Backform streichen, den Kakao unter die zweite Teighälfte rühren und vorsichtig auf dem hellen Teig verteilen. Die gut abgetropften Pfirsiche gleichmäßig darauf verteilen und bei 175 °C etwa 25–30 Minuten backen, gegen Ende mit der Stäbchenprobe prüfen. Vollständig auskühlen lassen.

3. **Den Pudding kochen:** Am nächsten Tag die Vanillestange entfernen. Etwa 100 g der aromatisierten Milch abnehmen und mit der Speisestärke glatt verrühren. Die restliche Milch erhitzen. Sobald sie heiß ist, die angerührte Stärke unter ständigem Rühren einrühren und den Pudding aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren so lange weiterkochen, bis er deutlich eingedickt und sehr fest ist. Etwas frisch geriebene Tonkabohne nach Geschmack einrühren. Den Pudding direkt mit Frischhaltefolie abdecken, sodass die Folie unmittelbar auf der Oberfläche liegt, und auf lauwarm abkühlen lassen.

4. **Die Puddingcreme:** Die weiche Butter cremig aufschlagen. Den lauwarmen Pudding portionsweise unter die Butter rühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht. Die Puddingcreme lauwarm gleichmäßig auf dem vollständig ausgekühlten Kuchen verteilen und glatt streichen. Den Kuchen anschließend gut durchkühlen lassen.

5. **Der Schokoladenüberzug:** Die dunkle und die Vollmilch-Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Die Schokoladenmasse kurz abkühlen lassen und gleichmäßig auf der Puddingcreme verteilen. Für das typische Donauwellen-Muster mit einer Gabel oder einem kleinen Teigschaber vorsichtig Wellen in die noch weiche Schokolade ziehen und fest werden lassen.

6. **Durchziehen lassen:** Die Donauwellen kühl stellen und am besten über Nacht durchziehen lassen. Vor dem Servieren in etwa 25 Stücke schneiden.

SABINES TIPP

Die Milch für den Pudding bereiten wir bereits am Vortag vor. Durch das Aufkochen mit Vanille und Zucker und die anschließende Ruhezeit kann das Vanillearoma wunderbar durchziehen – und wird dadurch deutlich intensiver. Probiert auch einmal, zusätzlich zur Vanille etwas frisch geriebene Tonkabohne in die Milch zu geben. Für mich wird das Aroma dadurch viel vollmundiger und runder. Die Tonkabohne soll dabei nicht die Vanille überdecken, sondern ihr einfach noch eine zusätzliche Tiefe geben.

Der Pudding kommt bei uns bewusst lauwarm auf den Kuchen. So verbindet er sich besonders schön mit der Kuchenschicht und lässt sich gleichmäßig verstreichen.

Beim Schokoladenüberzug nehme ich ganz bewusst eine Mischung aus 70 % und 28 % Schokolade. Die 70-prozentige Schokolade sorgt für einen wunderbar intensiven, kräftigen Schokoladengeschmack. Durch die 28-prozentige Vollmilchschokolade bleibt der Überzug gleichzeitig etwas weicher und lässt sich später gut schneiden, ohne dass die Schokolade bricht. Für mich ist genau diese Mischung die richtige Balance aus intensivem Schokoladengeschmack und guter Schneidbarkeit.

Die Donauwellen lassen sich wunderbar am Vortag vorbereiten. Und ehrlich gesagt schmecken sie mir sogar am besten, wenn sie über Nacht im Kühlschrank Zeit hatten, richtig durchzuziehen. Dann verbinden sich Teig, Pfirsiche, Puddingcreme und Schokolade zu einem besonders schönen Gesamtaroma.

Noch ein kleiner Tipp zum Schneiden: Den Kuchen einige Minuten vor dem Schneiden aus dem Kühlschrank nehmen. So lässt sich der Schokoladenüberzug leichter schneiden, ohne dass er bricht.