

Vegane Donauwelle mit extra Schokolade



Donauwelle zählt zu meinen absoluten Lieblingskuchen. Umso verwunderlicher, dass ich sie selten backe und bisher noch nicht als klassischen Kuchen auf meinen Blog gepackt habe. In abgespeckter Version nur mit Pudding statt mit Buttercreme gibt es aber schon [Donauwellen-Petit-Fours](#) und [Donauwellen-Donuts aus dem Ofen](#).

Schon lange wollte ich auch mal eine vegane Variante ausprobieren. Einmal hatte ich einen Versuch gestartet, der auch super lecker schmeckte, allerdings war die Creme eine Katastrophe und der Kuchen wirklich fern von vorzeigbar.

Gestern habe ich Naschkaters Abwesenheit genutzt und in aller Ruhe einen zweiten Versuch gewagt. Im Marmorteig habe ich einen Großteil frisch gemahlene Vollkornmehl eingeschmuggelt und dazu noch Schokotröpfchen für die Extraportion Schokolade.



Die Kuvertüre hätte ich mit etwas Fett geschmeidiger machen

sollen, sie ist sehr knackig, was ich zwar mag, was aber das Schneiden ziemlich schwierig macht. Man sollte den Kuchen dann vorher auf jeden Fall ein bisschen früher aus dem Kühlschrank nehmen.

Hinterher dachte ich dann, man könnte auch einen cremigen Kakaopulver-Guss wie bei meinen [Mokkatörtchen](#) machen. Damit wäre das Schneiden leichter und der Kuchen genauso schokoladig. Das ist einfach Geschmackssache.

Auf jeden Fall ist die vegane Donauwelle super lecker geworden! Ich liebe ja Marmorkuchen und die Kombi mit säuerlichen Kirschen, vanilliger „Butter“creme und Schokolade ist einfach fantastisch. Perfekt für einen sonntäglichen Kaffee-Festschmaus. =)

Für 1 Form von ca. 20 cm Durchmesser:

TEIG:

150 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

90 g Mehl

3 TL Backpulver

120 g Margarine

120 g Zucker

150 ml + 30 ml Sojadrink

10 g Kakaopulver

50 g Schokotröpfchen

250 g Sauerkirschen, gut abgetropft

CREME:

400 ml Sojadrink *

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

2 Päckchen Vanillezucker

30 g Zucker

100 g vegane Butter

DECKEL:

150 g Kuvertüre **

Kakaopulver zum Bestäuben (nach Belieben)

* Soja eignet sich am besten. Mit anderen Pflanzendrinks wird

der Pudding eventuell nicht fest genug.

** Wer keinen knackigen Schokodeckel mag, nimmt besser 120 g Kuvertüre + 2 EL Margarine/Kokosöl/Öl

TEIG:

Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen. Margarine und Zucker cremig rühren, dann das Mehl und den Sojadrink nach und nach unterrühren.

Circa die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Die zweite Hälfte mit dem Kakaopulver, den Schokotropfchen und den 30 ml Sojadrink verrühren und ebenfalls in die Form geben. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und etwas hineindrücken. Den Kuchen ca. 45-60 Minuten backen. Nach einer Dreiviertelstunde die Stäbchenprobe machen (an einer Stelle ohne Kirschen).

Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen.

CREME:

Während der Kuchen backt, die Creme zubereiten. Aus Sojadrink, Zucker, Puddingpulver und Sojadrink nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und sofort in eine flache Schale geben und Frischhaltefolie darauflegen, damit sich keine Haut bildet. Die vegane Butter in Würfel schneiden und zimmerwarm werden lassen.

Sobald der Pudding abgekühlt ist, die warme „Butter“ mit dem Rührgerät unterrühren. Den Rand der Springform wieder um den Kuchen legen (falls sie nicht hoch genug ist, mit Alufolie oder Pappe + Backpapier nach oben anbauen) und die Creme auf dem Teig verteilen (nach Belieben etwas Creme aufheben für die Deko).

DECKEL:

Die Kuvertüre (+Fett) zerlassen und auf die Creme geben. Glatt streichen und nach Belieben beim Festwerden mit der Gabel ein Wellenmuster ziehen. (Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Röschen auf die Schokolade spritzen, sobald diese fest ist.) Den Kuchen eine Weile im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach Belieben die Donauwelle mit etwas Kakaopulver bestäuben
und Stück für Stück genießen.



Ich hoffe, ihr genießt einen ebenso sonnigen und

frühlingshaften Sonntag – am besten mit einem guten Stück Kuchen und einem Kaffee!
Lasst es euch gut gehen.
Eure Judith

Kleine Donauwellen (vegan, glutenfrei & ohne Kristallzucker)



Nach vielen ruhigen Wochen auf dem Blog melde ich mich zurück! Vor Weihnachten war unglaublich viel los, dazu wurde ich zwei Mal krank und startete an Weihnachten noch ziemlich verschlupft meine Reise nach Indien.

Die Ayurvedakur in Kerala, Südwestindien, war eine unglaublich tolle Erfahrung. Mein kleines Resort befand sich direkt am Meer, das Personal war ein Traum und alles war sehr familiär. Man wurde rundum verwöhnt, mit Massagen, Sonne, Fürsorge, gutem Essen...

Ich hoffe, ihr habt das neue Jahr ähnlich gut und entspannt begonnen und wünsche euch nur das Beste und ganz viele genussvolle Momente!



Leider war die Rückkehr nach 16 Tagen im kleinen Paradies echt bitter. Ich bin ja gar kein Wintermensch und hätte einfach noch bleiben können. Aber ich habe mir vorgenommen, nun öfter

im Winter in die Sonne abzuhaueu.

Den arbeitsreichen, kalten Alltag versüße ich mir jetzt erstmal mit Kuchen. In Indien gab es als Dessert immer nur frischen Obstsalat (den ich sehr vermissen werde – allein die reife, süße Ananas!!), da träumten wir doch hin und wieder von Schokokuchen oder Pudding..

Deshalb gibt es heute einen meiner Lieblingskuchen, den ich trotzdem noch nicht gebloggt habe! Die Variante ist vegan, zuckerfrei (ich wollte schon lange mal Birkenzucker ausprobieren) und glutenfrei (dito für glutenfreies Mehl). Zudem finde ich Buttercreme immer sehr fettig, also habe ich einfach nur Pudding genommen, der dank Sahnearoma sehr sahnig schmeckt.

Trotz all dieser „Einschränkungen“ schmeckt der Kuchen fantastisch und man merkt überhaupt nicht, dass er vegan etc. ist! Der Teig ist wunderbar fluffig, der Pudding cremig und die Mandeln geben den Törtchen eine knackige, besondere Note. Man kann den Kuchen aber auch mit „normalem“ Mehl und Zucker backen. =)



Für ca. 8 Törtchen:
125 g vegane Margarine (Zimmertemperatur)
150 g Birkenzucker

1 Prise Salz
1/2 Tütchen Backpulver
150 g glutenfreie Mehlmischung
150 ml Reis- oder Hafermilch
2 EL Kakao
1 Glas Schattenmorellen*, abgetropft

1 Tüte Puddingpulver (Sahne Geschmack)
3 EL Birkenzucker
500 ml Hafermilch

150 g Zartbitterschokolade/Kuvertüre
1–2 Handvoll gehobelte Mandeln, geröstet

* Die Kirschen sind natürlich gezuckert. Wenn man Kristallzucker völlig vermeiden möchte, sollte man frische oder tiefgekühlte Kirschen nehmen. Bei der Schokolade muss man ebenfalls schauen, wenn man Zucker strikt vermeiden will.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Backrahmen von ca. 30×30 cm mit Backpapier auslegen.

Die Margarine mit dem Birkenzucker schaumig rühren, dann das mit Backpulver vermischte Mehl und das Salz zufügen und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die Hälfte davon in die Form geben und glatt streichen. Den Kakao in den übrigen Teig rühren und den dunklen Teig auf dem hellen verteilen. Mit einer Gabel Kreise ziehen, sodass die Teige sich leicht vermischen und ein Marmormuster entsteht. Die Oberfläche glatt streichen und die Kirschen darauf verteilen.

Den Kuchen ca. 30 Minuten backen, vollständig auskühlen lassen und dann in gleichmäßige Quadrate schneiden.

In der Zwischenzeit den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen (im Winter geht das richtig schnell auf dem Balkon oder dem Fensterbrett). Entweder direkt nach dem Kochen eine Folie auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet, oder die Haut danach vom Pudding entfernen.

Den kalten Pudding glatt rühren.

Die Kuvertüre/Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Die Hälfte der abgekühlten Kuchenquadrate mit etwas Pudding bestreichen und jeweils ein weiteres Stück darauf setzen. Das obere Stück ebenfalls mit Pudding bestreichen und dann Schokolade darüber geben und verteilen. Die Schokolade darf gerne an den Seiten dekorativ herunter laufen.

Einige geröstete Mandelblättchen auf die Törtchen streuen und alles im Kühlschrank fest werden lassen.



Als nächstes werde ich hier vermutlich einen „indischen Salat“ bloggen, einen Rohkostsalat, den es in Indien immer mittags gab und der durch eine besondere Zutat zu unserem täglichen

Highlight wurde.

Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith